41e Année. — N° 42. Dimanche 19 Octobre 1924.

Tome LXXXII.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

FUSIONNÉ AVEC "Le Messager agricole du Midi" et "La Vigne américaine"

Publié sous la direction de

L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaires-Viticulteurs

Avec le concours de MM. les Professeurs de l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire de la Rédaction : **Paul DEGRULLY**
Professeur à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier, Docteur en droit.

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 volumes de 832 pages de texte chacun
Il publie des Planches coloriées hors texte

PRIX DE L'ABONNEMENT

France : Un an, 30 fr. — Pays étrangers, 40 fr.

Le Numéro : 75 centimes

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les Abonnements et les Annonces

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
rue Albisson, 1 (rue Nationale, maison Batigne), à Montpellier

AIX-EN-PROVENCE
ENGRAIS SOUFRES, DOUBLES, INSECTICIDES

Le Soufronol est un Soufre Sulfaté :: :: :: :: Mouillable Reg. Com. Aix 1244.
très efficace contre le Mildiou, le Black-Rot, l'Oïdium et les Insectes
Demandes attestations et prix à EUGENE GERMAIN, à AIX-EN-PROVENCE.

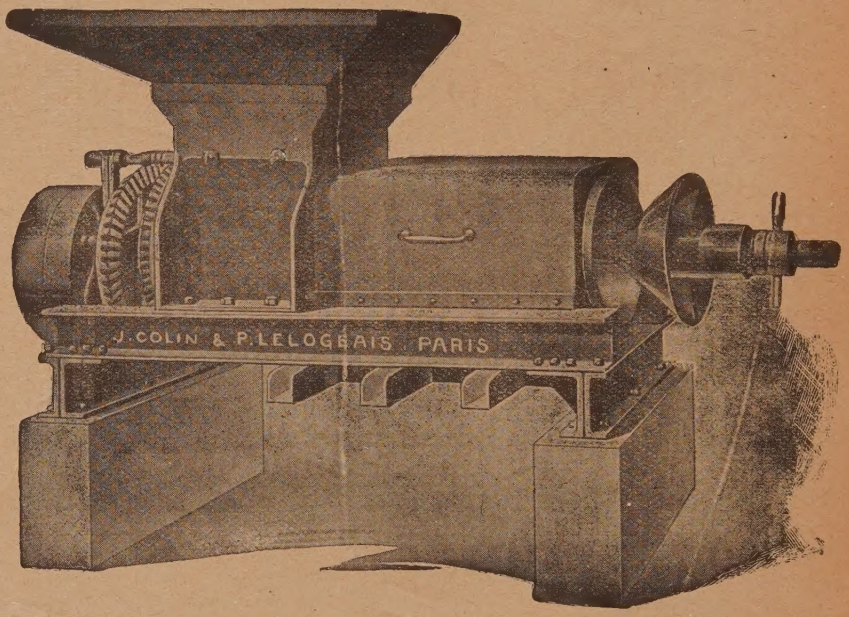
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
ur Traitements Préventifs et Licites des
IALADIES DES VINS
::Examen gratuit des Échantillon de vins
Eugène GERMAIN
Chimiste-agronome, Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PRESSOIR CONTINU COLIN

Breveté S. G. D. G.

EN FRANCE ET A L'ETRANGER

La meilleure Presse du monde



LES PRESSOIRS CONTINUS COLIN MODÈLE 1922 peuvent être actionnés par n'importe quel moteur (tracteur, moteur à essence ou électrique); ils s'adaptent à toutes les propriétés et assurent le maximum de rendement avec le minimum de force.

J. COLIN & LELOGEAIS

INGÉNIEURS-CONSTRUCTEURS

LELOGEAIS, SUCCESSEUR

129, Boulevard Diderot PARIS (XII^e^)

Ci-devant, 3, Avenue Dorian

Ne pas attendre pour passer Commande

Registre du Commerce Seine, N° 231.518.

LE "PYRALCOCHYL"

Arsenical d'Hiver

SOLUTION LIQUIDE CONCENTRÉE

Préservant la Vigne de:

l'Apoplexie et du Folletage

(MORTALITÉ DES SOUCHES)

COMBATTANT EFFICACEMENT

la Pyrale et les autres Insectes

PRODUIT DE CONFIANCE

Fabriqué par M. A. DEBONS, Ingénieur

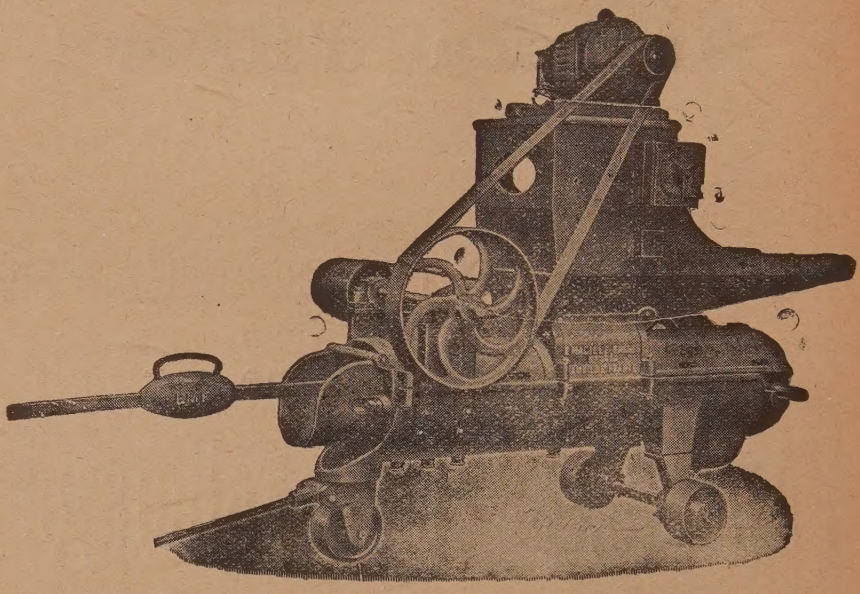
USINE et BUREAUX : 48, rue Antoine-Marty, à CARCASSONNE.

Reg. du Com. 3.166.

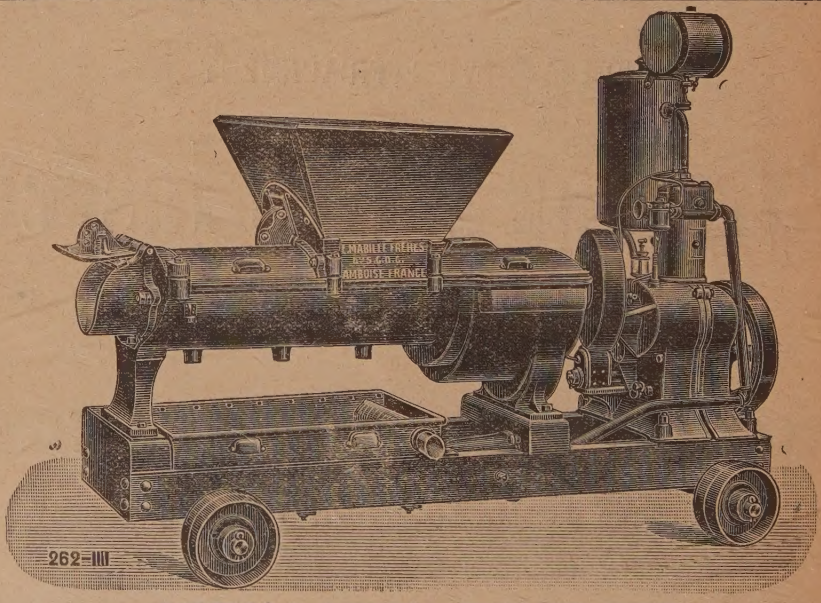
Téléph. 1.70

LA PRESSE CONTINUE MABILLE

S'ADAPTE A TOUS LES BESOINS



PRESSE continue **C 320** électrique sur trois galets
se déplaçant devant les cuves



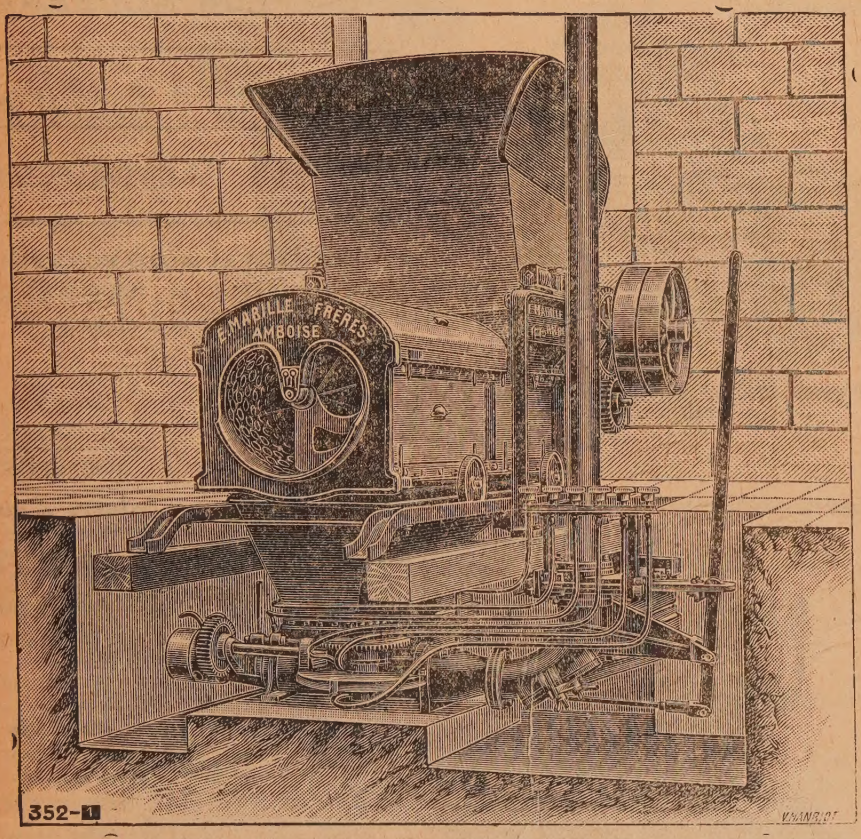
INSTALLATION COMPLETE

Groupe Motopresse **C 220** pour petites et moyennes exploitations

Reg. du Com. Tours. N° 195.

L'ÉGRAPPOIR-POMPE

MABILLE



SEUL PERMET D'ENVOYER DANS LES CUVES

de la vendange *égrappée* ou *non égrappée* grâce à sa FOULO-POMPE spéciale

Demander la Notice spéciale N° 111.

Reg. du Com. Tours. N° 495.

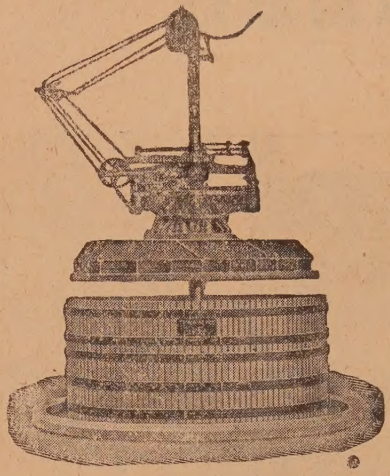
MARMONIER FILS

131, Avenue Félix-Faure, 131

MAISON FONDÉE EN 1835

LYON

R. Com. Lyon, 1677 B



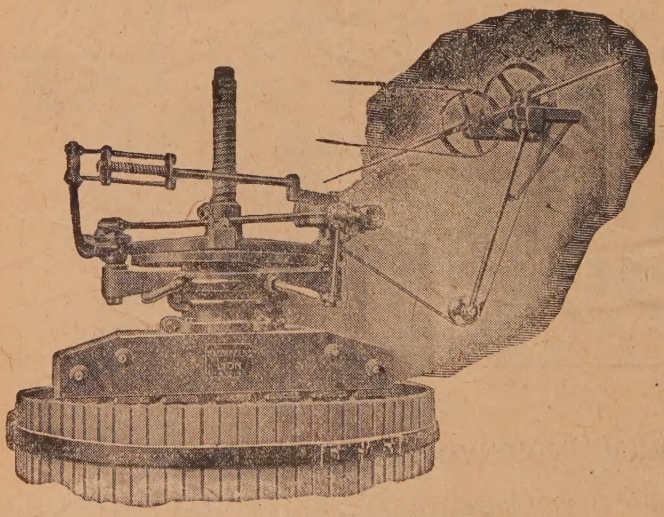
Pressoir avec mécanisme "AUTO-DÉCLIC" à parallélogramme.

MATÉRIEL VINICOLE et CIDRICOLE LE PLUS MODERNE

PRESSOIRS A BRAS

PRESSOIR "AUTO-DÉCLIC"

POMPES et MOTO-POMPES CATALANES et "TUBALES"
à boulets et à clapets



Appareil " AUTO-DECLIC " à commande par transmission.

ROBINETTERIE

POMPES A MOUTS

PRESSES Hydrauliques
à VIN, à CIDRE,
à bandager les roues de camion, etc.

FOULOIRS ÉGRAPPOIRS

ÉGOUTTOIRS

BROYEURS de POMMES

PRESSOIR CONTINU
pour vendange fraîche ou cuvée

INSTALLATIONS COMPLETES DE CELLIERS

NOMBREUSES RÉFÉRENCES | **CATALOGUES et DEVIS**
FRANCO sur DEMANDE

"REFOULOIR" MARMONIER

POUR ÉLÉVATION DE VENDANGE FOULÉE ou ÉGRAPPÉE

Reg. Com. Lyon, 1677 B. (Breveté S. G. D. G.)

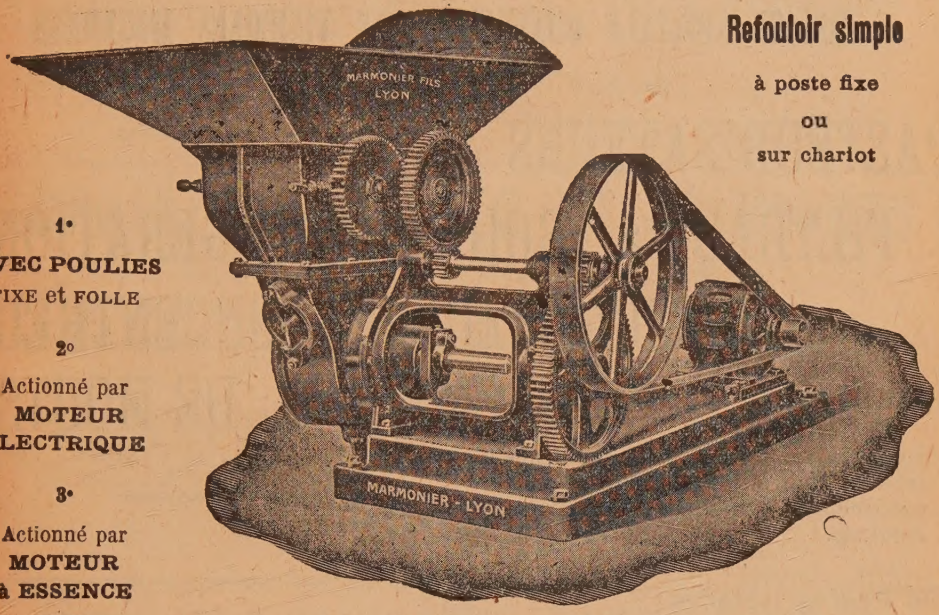
—x—

Refouloir simple

à poste fixe

ou

sur chariot



1°

AVEC POULIES

FIXE et FOLLE

2°

Actionné par

MOTEUR

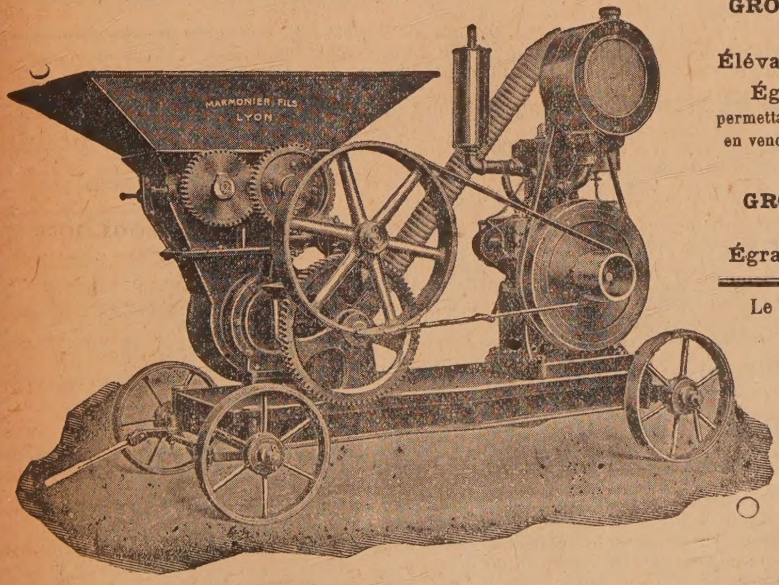
ÉLECTRIQUE

3°

Actionné par

MOTEUR

à ESSENCE



GROUPE COMPLET

—

Élévateur-Égrappoir

Égouttoir-Refouloir

permettant toutes les vinifications en vendange égrappée ou non

—x—

GROUPE MIXTE

—

Égrappoir-Refouloir

Le "REFOULOIR" **Marmonier** peut élever, *à toute hauteur*, la vendange foulée ou égrappée de tous cépages, avec un minimum de force, en laissant intacts rafles et pépins.

RENSEIGNEMENTS et DEVIS FRANCO SUR DEMANDE

Max DEPATY

25, Boulevard Malesherbes, 25

Tél.: **Elysées 47-39** et **31-71** *Câbles*: **Patymax Paris** — *Tous Codes*

MAISON SPÉCIALE D'INSTALLATIONS VINICOLES MODERNES

PASTEURISATEURS
FILTRAGE à FROID – REFRIGERATION
DESULFITEURS et CONCENTREURS
DE MOUTS

Confiez vos ordres à des œnologues réputés. Notre longue pratique du traitement des vins vous garantit les résultats.

Nos Pasteurisateurs :

Notre expérience de 20 années dans la fabrication des pasteurisateurs nous permet de présenter à nos acheteurs les modèles les mieux étudiés, d'un **encombrement réduit** et d'une **grande puissance d'échange** et **de rendement.**

Circulation méthodique, facilitant le travail, évitant les dépôts et le brassage du vin et permettant de stériliser le vin sans le fatiguer. La résistance nulle de la circulation assure la durée de l'appareil et permet un débit soutenu même avec les vins les plus difficiles.

Nettoyage facile et rapide. — L'appareil peut être entièrement démonté et remonté en 10 minutes.

Nous construisons un seul type, débitant 1500 litres à l'heure et consommant 2 kilogs de vapeur par hecto, ce qui représente une dépense de combustible inférieure à 0 fr. 05.

Pour les plus gros débits on accouple 2 ou 4 appareils.

Nos pasteurisateurs peuvent fonctionner sans aucune modification comme échangeur-frigorifère pour le filtrage à froid.

Nos Installations de Filtrage à Froid sont établies avec un matériel éprouvé. Notre connaissance du traitement des vins est un garant du choix le plus judicieux du dispositif.

Notre Compresseur, établi par les meilleurs spécialistes, est consacré par 50 ans de succès.

Notre Échangeur-Frigorifère, où s'élabore le travail du vin, est constitué par un Pasteurisateur *Depaty "inversé"*, c'est-à-dire par un appareil parfaitement adapté au vin.

Nos Installations de Froid, très simples, particulièrement étudiées, conviennent à toutes les caves, elles sont montées et essayées avant l'envoi au client Fonctionnement irréprochable — Conduite facile et sans danger. — Aucun spécialiste n'est nécessaire pour la mise en place à l'arrivée.

Nos Désulfiteurs-Concentreurs désulfitent et concentrent à volonté les moûts à une température ne dépassant pas 75° centigrades, ce qui évite la caramélisation.

Nos désulfiteurs peuvent également travailler sans concentration appréciable. L'extraction rapide et économique des doses massives d'anhydride que l'on obtient avec ces appareils permet la vinification après les fortes chaleurs. Ce seul procédé rend possible l'ensemencement méthodique et rationnel avec des levures de grands crus et l'obtention de vins de qualités exceptionnelles.

Simplicité de manœuvre. — Installations économiques. — Rendements de 50 à 300 hectolitres par jour.

ENGRAIS JOURDAN

VALENCE (Drôme) R. C. Romans : 5701

Engrais d'os et animalisés. — Tous Engrais organiques et chimiques.
Bouillies. — Sulfate de cuivre.
Tous Produits agricoles et viticoles. — Matières premières.

Etablissements Auguste CHAZOTTES

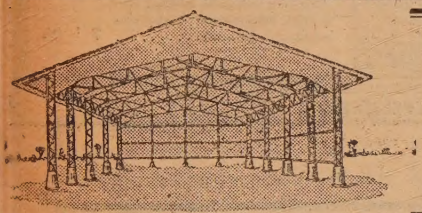
Bureaux : 30, quai Port Notre-Dame, **BÉZIERS.**

Usines à Béziers, Agde, Mazamet.

ENGRAIS ORGANIQUES ET CHIMIQUES

Matières Premières

ENGRAIS COMPLETS DIVERS



HANGARS MÉTALLIQUES, AGRICOLES et INDUSTRIELS
CHARPENTES EN FER POUR CAVES
CONSTRUCTIONS MÉTALLIQUES DIVERSES

Envoi d'albums, plans et devis sur demande adressée aux : ATELIERS DU TARN A LAVAUR (Tarn)

Assurez-vous, pour la campagne prochaine, une livraison en temps utile du

Treuil Vernette

à traction animée ou au moteur
en adressant commande sans retard
Avenue d'Agde, 49, Béziers

Vinification parfaite
et
Amélioration de Qualité des VINS ROUGES et BLANCS
avec les
RADIOLEVURES de la CLAIRE
et le BIOSULFITE JACQUEMIN

Breveté (S. G. D. G.)
Demander Brochures gratuites
à l'INSTITUT JACQUEMIN, Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Les meilleures variétés nouvelles sélectionnées de :

Seibel, Couderc, Bertille-Seyve, Malègues, Baco, Jury, etc.

Authenticité garantie

60 hectares de plantations aux châteaux du Pouget et de Cadoule. Tout acheteur à intérêt à visiter ces vignobles avant de faire un choix. Visites le Mercredi et le Vendredi de chaque semaine jusqu'au 30 août.

Demandez ma nouvelle brochure « **Quelques Hybrides nouveaux choisis** ».

Eric COULONDRE, CADOULE par LUNEL (Hérault)

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville. (M.-et-M.)

Registre du Commerce : Nancy, n° 1740

PRODUITS VÉTÉRINAIRES
Adrien SASSIN
ORLEANS-ALGER

Ovifère Sassin fait pondre les poules même par les plus grands froids.
Le sac de 25 kgs 90 fr., 10 kgs 40 fr., 5 kgs 21 fr., 2 kgs 500 11 fr., 1 kilo **5 f. 50**

Poudre Corroborante guérit choléra des poules, toutes maladies des volailles, dindons, lapins. *La boîte...* **5 f. 60**
Les 6 boîtes, franco **33 f. 60**

Poudre Sassin guérit toux les plus rebelles, bronchites, affections des voies respiratoires, angines, gourmes chez tous les animaux. *La boîte* **5 f. 60**
Les 6 boîtes, franco **33 f. 60**

Génialose assure la conception chez tous les animaux femelles. *La boîte* **4 f. 50**

Bilureine Maladies générales de l'intestin, foie, rein, vessie, entérites, indigestions, retranchement d'urine tous animaux. *La boîte* **7 f. 00**

BROCHURE DE 60 PAGES SUR MALADIES ENVOYÉE FRANCO

REPRÉSENTANTS VISITANT CULTIVATEURS :: SONT ACCEPTÉS :: BELLE Ssituation OFFERTE

Registre du Commerce : Orléans 1168

Produits purs pour Œnologie

NOIR en PATE
Gélatine fine de Russie liquéfiée

ANHYDRIDE SULFUREUX
liquide et en solution

:: TANINS — AMIANTE ::
Terre d'infusoire

LAMOTHE & ABIET

108-110, rue de Bercy, PARIS.
68-70, rue Ducau, BORDEAUX
Reg. du Com. Seine, N° 21.029.

SAVON-PYRÈTHRE CAUBET
GARANTI PUR

Le seul qui soit préparé suivant les Procédés d'extraction (breveté S. G. D. G.) et d'incorporation de M. A. JUILLET, docteur ès sciences.

Ce produit inimitable ne doit sa grande activité qu'à sa forte dose d'oléo-résine de Pyrèthre, obtenue dans notre usine modèle, avec des fleurs fraîches de nos plantations de Pyrèthre. (400 hectares).

DETRUIT RADICALEMENT

Cochylis, Eudémis, Altise, Cigarier de la Vigne (Voir notre notice).

SANS AUCUN DANGER pour l'homme et les animaux domestiques

A. CAUBET & Fils, Fabricants
9, rue Junot — MARSEILLE

En vente à la COOPÉRATIVE AGRICOLE — R. C.-C. 17643.

LE SULFATE D'AMMONIAQUE 20 à 21 o/o d'Azote

est un riche
très facile à employer
très économique

ENGRAIS AZOTÉ pour VIGNES

Le Sulfate d'Ammoniaque est en vente chez tous les Négociants en engrais et dans les Syndicats Agricoles des régions viticoles : Midi, S-E, S-O, Bordelais, Charentes, Bourgogne, Champagne, etc.

Le Bureau de Renseignements viticoles et agricoles du Comptoir Français de l'Azote.
9, Boulevard de l'Observatoire, à MONTPELLIER — *Téléphone 9-16*

Envoie gratuitement des Brochures et des Renseignements sur le Mode d'Emploi des engrais chimiques en général et du **Sulfate d'Ammoniaque** en particulier.

Il organise à titre gracieux des expériences.

« Registre du Commerce. — Seine N° 44749 »

VICTOR COQ* & FILS & Cie

Ingénieurs-Constructeurs

CÉLESTIN COQ & Cie SUCCESSEURS

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816. Reg. du Com. Aix N° 1417.

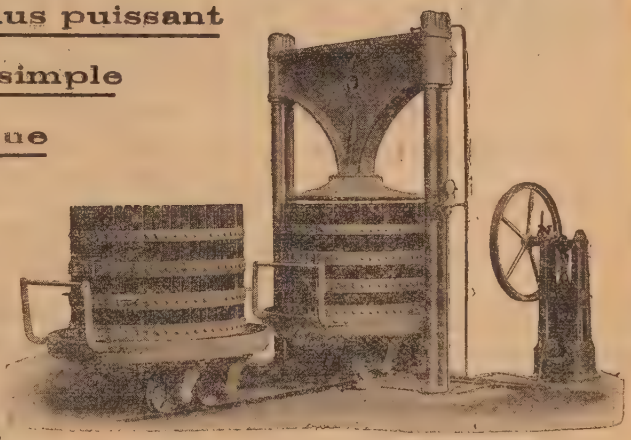
Pressoir Hydraulique "COQ"

Avec Pompe de compression à course automatiquement décroissante, Bté S. G. D. G.

Le plus puissant

Le plus simple

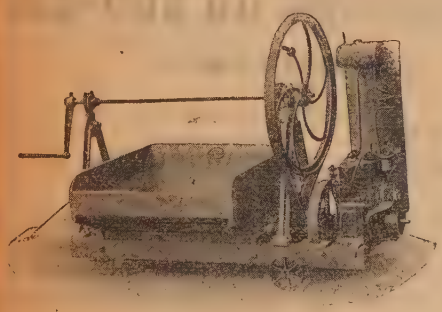
Le plus économique

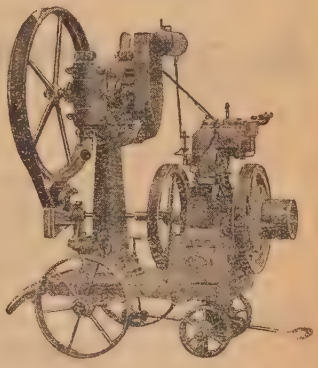


QUATRE MODÈLES

N° 1 (diamètre des claies 1m,20)
N° 2 (diamètre des claies 1m,10)
N° 3 (diamètre des claies 0m,90)
N° 4 (diamètre des claies 0m,60)

Fouloirs, Fouloirs-Egrappoirs Egouttoirs, Pompes à moûts et à vendange, Elévateurs, Emietteuses de marc, Pressoirs à bras, Pompes et Motopompes à vin, Foulograppe pour élévation de la vendange égrappée ou non égrappée
Porte-Regards
Robinetterie
pour cuves
etc.





La supériorité des **appareils "COQ"** s'est affirmée dans toutes les **régions vinicoles** de **France** et de l'**Etranger**.

Nos références vous le prouveront.

Installations complètes de caves par nos monteurs spécialisés.

Renseignements, projets et devis sur demande.

Hybrides Producteurs Directs

BOUTURES et RACINÉS

200 Hectares en production — des meilleurs cépages cultivés et sélectionnés

au Domaine de BAGNOLS-DE-GRENADE

par **Castelnau-d'Estrétefonds** (Haute-Garonne).

Authenticité absolue.

On peut visiter les plantations en août et septembre

PORTE-GREFFES. — Pépinières Arbustives et Fruitières.

Notice et Prix-Courant sur demande.

GRANDES PÉPINIÈRES DE L'AUDE

Trente Hectares de Vignes Américaines — Franco-Américaines

BOUTURES — RACINÉS et GREFFÉS-SOUDÉS

L'AVENIR DU VIGNOBLE assuré par

les **HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS**

40 Hectares Producteurs-Directs variés

Champ d'Expériences des Meilleurs Numéros connus à ce jour à PARADIS-CARCASSONNE

Charles AUTHIER

ILE-CARCASSONNE R. C. Carcassonne N° 2422.

Télégrammes : AUTHIER ILE CARCASSONNE *Téléphone* **4-48**

Propriétaires-Viticulteurs !

Adressez-vous directement à la Production

des plus grandes PÉPINIÈRES du Sud-Est

(200 HECTARES)

Paul FENOUIL, Propriétaire

CARPENTRAS (Vaucluse)

Vous offre : Greffés-Soudés, Racinés, Boutures pour pépinières et greffables, Producteurs directs en toutes variétés et pour toutes régions.

Marchandise de 1er choix — Authenticité garantie.

Paiement après réception. ***PRIX MODÉRÉS.***

Téléphone : 87 et 105 Reg. Com. Carpentras N° 1881.

VIGNES AMÉRICAINES — **Racinés et Greffés-soudés.**

Claude GIRAUD *, PÉPINIÉRISTE-RÉCOLTANT.

CARPENTRAS (Vaucluse). R. C. Carpentras 474.

Authenticité et fraîcheur garanties — *Catalogue sur demande*

Références de 1er ordre à la disposition de MM. les Propriétaires.

HARNAIS VITICOLE Système ROCHE & CASTE
Breveté S. G. D. G.

Simplicité

Maximum

de rendement

Solidité

Minimum

d'effort

60.000 Appareils vendus à ce jour

Établissements ULYSSE FABRE, VAISON-LA-ROMAINE (Vaucluse)

Catalogues et Renseignements franco sur demande.

MAISON FONDÉE EN 1867

Engrais Tournissac

Les plus homogènes — Les plus assimilables
Les meilleurs prix à qualité égale

Dosages rigoureusement garantis

Demandez Catalogues et Renseignements

Etablissements Industriels TOURNISSAC

BÉZIERS

«Inscription au Reg. du Comm. Béziers 1363».

BANQUE NATIONALE DE CREDIT

Succursale de MONTPELLIER, 8, rue Maguelone

Téléphone 1-17. — Compte courant postal Montpellier n° 23

délivre séance tenante à ses guichets

des **BONS de la Défense Nationale toutes coupures et toutes échéances**

Location de coffres-forts

Toutes opérations de Banque et de Bourse

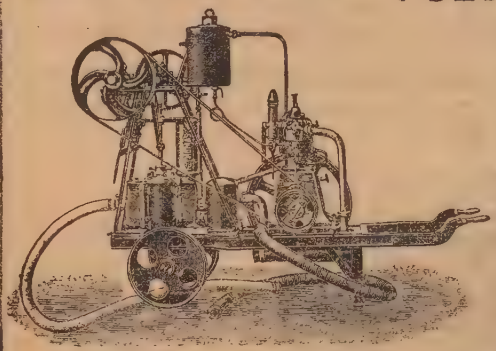
R. C. Seine n° 30.752

MOTEUR-POMPE F. THOMAS

pour découvage, soutirage, arrosage, élévation d'eau, etc.

Constructeur Bté S. G. D. G., NIMES et VERGEZE

PULVÉRISATEURS A PRESSION



SYSTÈME F. THOMAS à traction, à bât et à dos d'homme
Solidité
Économie
Les plus hautes récompenses
Notices et Catalogues adressés sur demande

Registre du Commerce Nimes, N° 3692.

L'Engrais le plus puissant c'est le

GUANO DE POISSON FRANÇAIS

MARQUE DÉPOSÉE

Téléphone 1.31

14 USINES
17 CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT

Maison L.-A. ANGIBAUD, fondée en 1877

E. JODET-ANGIBAUD

Successeur

Seul Fabriquant

LA ROCHELLE

Reg. du Comm. N° 837. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures.

Usines principales à LA ROCHELLE, *munies d'appareils électriques modernes à* ***BESSELIE et MOULIN ROMPU*** *et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'État par embranchements spéciaux*

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; un arrêt de la Cour d'Appel de Poitiers en date du 22 juillet 1914, l'autorise à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produits chimiques avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mêmes mélanges ; car ces mélanges ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

45 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures nouvelles, vendues sous la fausse étiquette de « Guano de poisson » « Engrais de poisson », etc..., et, pour éviter d'être trompé, exiger des prétendus fabricants de guano de poisson ou de leurs rabatteurs, vivant en marge de la réputation de notre Maison, la justification de l'existence de leurs usines par la production de l'autorisation administrative « ad hoc », en dehors de laquelle elle ne peuvent exister ; tous les établissements de ce genre étant classés dans la catégorie des établissements insalubres de 1re classe. — Pour éviter toute confusion, possible, ***s'adresser à***

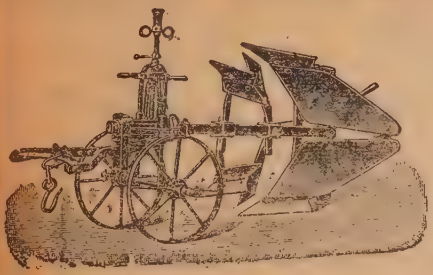
S'adresser à la Société des Agriculteurs, à BEZIERS
60, Allées Paul-Riquet.
pour les arrondissements de Montpellier. Arles et le département du Gard : à MONTPELLIER.

agent général pour l'Aude, l'Hérault et la Haute-Garonne
MM. DESSALLES et BOUQUET, 20, place de la Préfecture,
Téléphone 4-81

Renseignements, Prix, Références, etc. adressés sur demande

VENTE AUX AGRICULTEURS — BROCHURES FRANCO

La vraie Charrue Fondeur créée en 1830



est construite à *Toulouse, 9, avenue de Lombez,*
et porte sur le coussinet la marque : "Charrue Fondeur"

Spécialité de **Gros Brabants** avec et sans carrelets pour défonçage de vignes et pour tracteurs.

Tous renseignements: 9, avenue de Lombez, TOULOUSE

Reg. Com. Toulouse, N° 422 B.

LA BRUNISSURE DE LA VIGNE

Par L. RAVAZ

Professeur de viticulture et directeur de la Station de recherches viticoles à l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Un volume de 190 pages, 3 planches en couleur, 42 figures dans le texte.

Prix : 6 fr. ; Franco Poste, 6 fr. 75

En vente à la librairie COULET & FILS, Montpellier

VITICULTEURS-AGRICULTEURS

Malgré le Mildiou, la Cochylis, **sans sulfatage**, assurez-vous une récolte de bon vin de 12° *en plantant les vignes sélectionnées 4.986, 5.409, 5.213, 6.468, 1.000. 4.643, 5.656, 6.905, 8.243, etc.*, qui assurent une récolte la **2e année**. Vignes de cuve et de table. Rosiers, Arbres fruitiers. Demandez brochure illustrée 70 pages franco, *Un quart de siècle en Viticulture nouvelle* à

MACLET-BOTTON
Spécialiste Hybrideur
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

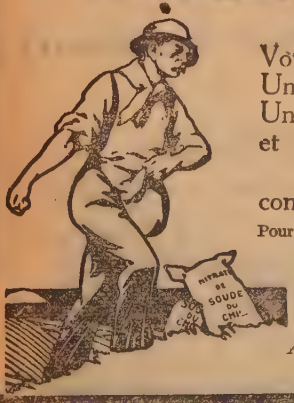
CULTIVATEURS,

Avant l'Hiver

Employez sur vos BLÉS,
sur vos CÉRÉALES d'Automne

le Nitrate de Soude du Chili

(75 à 150 kilos à l'hectare)



Vous provoquerez ainsi une **levée rapide**,
Un **enracinement profond**,
Une **végétation initiale** particulièrement **vigoureuse**,
et vos céréales se **défendront** efficacement contre les **rigueurs de l'hiver**,
contre la maladie et contre tous leurs ennemis naturels.

Pour tous renseignements agricoles, techniques, pratiques et commerciaux, s'adresser à la

Délégation Française des Producteurs de
NITRATE de SOUDE du CHILI
60, rue Taitbout, PARIS

Agence régionale du Midi : M. J. LEFÈVRE, à Rognonas (B.-du-Rh.)

Envoi gratis et franco sur demande de brochures et notices agricoles

Tuteurs — Piquets — Clôtures — Grillages

Vve DESMAZES & GUILLE

66, avenue Georges-Clémenceau, BÉZIERS

Téléphone 7-51 — **Installations de Vignes sur fils de fer.** — R. C. Béziers B. 69

Vous avez en cave

une fortune fragile

Car elle est à la merci de nombreux dangers : piqûre, casse, tourne, dont le moindre suffit à déprécier vos vins. Pour prévenir toute perte, employez donc le

PEROXYL

conservateur licite.

Une pastille par hecto suffit à éviter toute altération.

Demandez notice à

LA LITTORALE
BÉZIERS

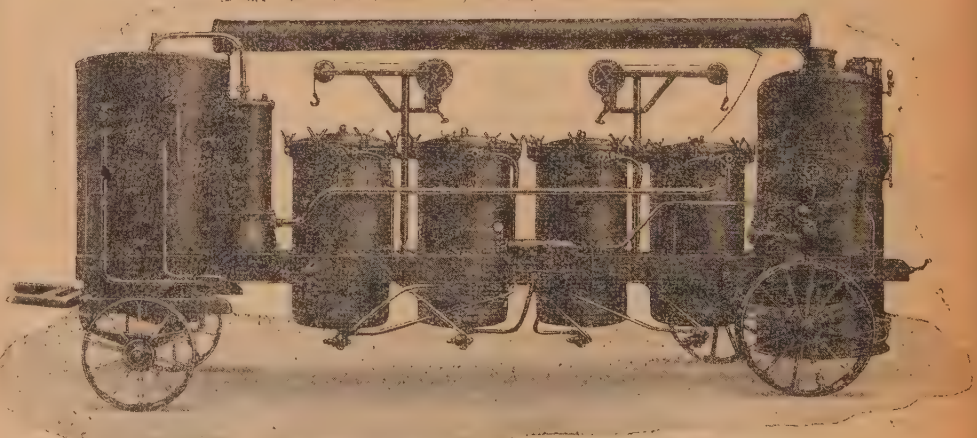
R. C. 437 B

Dam

MANRY FRÈRES

Constructeurs

CLERMONT-FERRAND



41e Année. — N° 42. 19 Octobre 1924

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Traitement de la Chlorose ; — Les cépages à vins de liqueur ; — Les plantations de 1924 ; — Séparateurs de pépins ; — Pour la concentration des moûts.

Castel de la Reille..... Enquête sur les hybrides Producteurs directs en 1924 dans le département de l'Aude.

Informations et communications des sociétés agricoles. — La défense de la terre contre l'inquisition fiscale.

Bibliographie..... 11e Edition de l'Annuaire général des vins, cidres, vinaigres, spiritueux, liqueurs et des Industries connexes.

Chemins de fer du Midi.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Traitement de la chlorose

La chlorose s'est déclarée cette année avec une intensité plus grande que de coutume, et a persisté aussi plus longtemps. Et cependant le printemps a été plutôt sec, et même par endroits si sec que la végétation de la vigne en a été très amoindrie. Et on sait que la chlorose est intense surtout pendant les années humides. Il y a là, semble-t-il, une contradition qui doit être tirée au clair.

C'est surtout du Midi que nous sont venues, cette année, les plaintes les plus nombreuses. Or, les vignes, l'année précédente, avaient été d'abord chargées de raisins, qu'on avait vus rarement aussi nombreux. C'était une récolte énorme en perspective. D'autre part la végétation s'est arrêtée de très bonne heure. La plante n'a pu s'alimenter convenablement, notamment en potasse ; et ces deux causes réunies, consommation très grande par les raisins et absorption réduite par les racines ont eu pour conséquence un épuisement intense de la plante. Et les vignes épuisées par une grosse production souffrent souvent de la chlorose dans les terrains calcaires. Les circonstances indiquées plus haut ont accru la sensibilité de la vigne au calcaire. Nous reviendrons sur cette question ultérieurement.

Pendant l'été, le traitement *pratique* le plus efficace, a consisté, on le sait, en des aspersions répétées deux ou trois fois sur le feuillage avec une solution de sulfate de fer à 1 o/o.

Pour éviter le retour de cette maladie au printemps prochain, on a deux moyens :

1° Mettre dans une cuvette de déchaussage, à 10 centimètres du pied de la souche, 300 grammes de sulfate de fer ; arroser avec 5 ou 10 litres d'eau et recouvrir. L'arrosage a pour objet de dissoudre le sulfate de fer et de le faire pénétrer jusqu'aux racines.

Mais cet apport d'eau n'est possible que sur de très petites étendues. Alors il faut escompter la pluie et faire l'épandage quand il commence à pleuvoir et même pendant la pluie.

2° Plus efficace est le procédé Rassiguier. On taille ou on espoudasse la vigne en ce moment, et au plus tard jusqu'à fin novembre ; car c'est seulement en automne qu'elle peut absorber des liquides par les blessures ou par les plaies de taille ; et sur les plaies de taille des coursons ou des sarments comme sur celles des bras, du tronc on dépose avec un pinceau, ou on projette avec un pulvérisateur, une solution de sulfate de fer au titre de 35 à 45 o/o : 35 pour les vignes dont les bois ont mal mûri ; 45 pour celles aux sarments bien aoûtés.

Le badigeonnage ou la pulvérisation sont faits immédiatement après la taille, habituellement par des femmes qui suivent les tailleurs.

Il est bon que le sulfate de fer soit appliqué sur toute la souche, et ainsi aucune plaie ou section ne peut échapper au traitement.

Les cépages à vins de liqueur

Il y a semble-t-il un retour très marqué vers la production de vins liquoreux ou de mistelles riches en sucre, et les cépages fins cultivés autrefois pour cet objet qui avaient disparu devant les cépages communs, mais gros producteurs, sont de nouveau recherchés par le vigneron. Le Grenache gagne beaucoup de terrain dans les Pyrénées-Orientales ; le Muscat de Rivesaltes en gagnera certainement un jour. D'autres, plus délaissés encore, la *Malvoisie* et le *Maccabéo* attirent à nouveau l'attention. Et pour répondre à des demandes nombreuses de renseignements, nous donnons

ci-dessous la description et la valeur culturale de ces deux cépages, d'après les Anciens et particulièrement d'après M. Henri Marès, qui, les ayant cultivés autrefois, a dû les bien connaître :

Malvoisies. — Les malvoisies forment une tribu fort nombreuse et très estimée, mais, dans la région méridionale qui nous occupe, elles sont peu cultivées pour la production du vin. Le comte Odart leur a consacré, dans l'*Ampélographie universelle*, un long article dans lequel il cite et décrit seize malvoisies blanches et quatre de couleur.

On n'en trouve guère qu'une seule qui soit cultivée dans la région méridionale, c'est la *malvoisie blanche* des Pyrénées. On la nomme simplement *malvoisie* dans les Pyrénées-Orientales, et dans l'Hérault on en rencontre quelques vignes. C'est d'elle seule que nous parlerons.

Malvoisie. — Synonymie : *malvoisie, malvoisie des Pyrénées*.

Les caractères de cette malvoisie sont les suivants :

Souche : moyenne, de longue durée, de moyenne fertilité.

Sarments : rampants, fins, longs, ayant beaucoup de moelle, d'une couleur rouge clair, nœuds bien marqués.

Feuilles : moyennes, presque pleines, à dentelures grossières et inégales, lisses sur les deux faces ; villosités sur les nervures ; couleur d'un vert franc, jaunissant à l'arrière-saison, et présentant alors çà et là quelques taches rouges.

Grappe : assez volumineuse, ailée, ligneuse, à queue courte ; *grains* : oblonds, légèrement ovoïdes, de moyenne grosseur, blancs et transparents, dorés du côté du soleil, à peau fine ; juteux, très doux et savoureux, pourrissant facilement.

Maturité du 5 au 15 octobre.

Cette malvoisie produit des vins excellents, de très longue garde, qui en vieillissant se perfectionnent de la manière la plus remarquable. Elle est peu cultivée, sans doute à cause de sa fertilité qui n'est que moyenne, et du temps fort long nécessaire aux vins qui en proviennent pour acquérir leur perfection. Elle se plaît dans les bonnes terres graveleuses, un peu fortes, mais bien ressuyées.

Elle coule dans les années humides, et elle redoute beaucoup la pourriture. Elle est d'ailleurs peu sujette aux attaques des insectes, de l'oïdium.

Dans les sols élevés où elle est cultivée, elle craint peu la gelée ; elle débourre en même temps que le grenache, l'œillade, etc.

Elle n'est pas précoce, et on ne peut guère la vendanger que dans le courant d'octobre, à cause de la maturité complète qu'il faut laisser prendre au raisin.

Pour que le vin acquière la qualité convenable, le moût doit donner à l'aréomètre de Baumé environ 15°.

Les malvoisies sont d'origine fort ancienne. Elles tirent leur nom de Malvoisie, ville de Grèce, en Morée, plus connue sous le nom de *Nauplie* ou *Napoli di Malvasia* aux environs de laquelle on récolte un excellent vin de Malvoisie.

Olivier de Serres parle, dans son *Théâtre d'agriculture*, de vignes tirées de Grèce par le *sieur de Montbazenc*, et de Malvoisie, par le *sieur de Saint-Dré-*

zéri. Or, Montbazenc et Saint-Drézéri sont deux communes du département de l'Hérault, et peu éloignées l'une et l'autre de Montpellier. Il serait possible que la malvoisie des Pyrénées fût celle du sieur de Saint-Drézéri, mais ce n'est qu'une hypothèse ; comme elle est répandue dans les Pyrénées-Orientales, et qu'on trouve en Espagne plusieurs variétés de malvoisies, on peut aussi bien supposer qu'elle est originaire du Roussillon ou de la péninsule Espagnole.

Maccabéo. — Synonymie : *maccabéo*, *maccabeu*.

Caractères : souche très forte, de longue durée, fertile.

Sarments : érigés, gros et forts, assez longs, rayés longitudinalement, de couleur rouge, nœuds espacés : bien marqués, peu de moelle.

Feuilles : très grandes, tourmentées et lisses, à cinq lobes bien découpés, bien dentelés, à revers assez cotonneux, nervures belles et colorées en jaune, couleur vert jaunâtre, jaunissant à l'arrière saison ; pétiole long, fort, coloré en jaune.

Grappe : grosse, très belle, longue, à long pédoncule, divisé en plusieurs parties, sans ailes régulières. *Grains* : ronds, de belle grosseur, charnus, portés sur de longs pédicelles blancs tachetés, dorés du coté du soleil, très doux, d'un goût relevé et fin ; un peu sujets à la coulure, se passerillant facilement par une grande maturité.

Maturité : du 5 au 16 octobre.

Le maccabéo est principalement cultivé dans les Pyrénées-Orientales, à Rivesaltes où il donne un des plus grands vins de liqueur connus. C'est un magnifique cépage ; sa forte souche, élevée garnie de beaux sarments, et ses grandes feuilles tourmentées, entremêlées de longs et gros raisins, lui donne une apparence de force et de richesse toute particulière.

Sa fertilité est satisfaisante, aussi pensons-nous qu'il mériterait d'être cultivé sur une plus grande échelle.

Il ne nous a point paru plus sujet qu'aucun autre cépage aux attaques des insectes et de l'oïdium. Il craint les retours de sève, et a besoin d'un sol bien ressuyé, caillouteux et pourtant substantiel.

Le maccabéo produit peu dans les terrains secs et maigres, où il n'est pas suffisamment entretenu ; mais dans les sols de meilleure qualité, sur les coteaux, où il est terré et fumé de temps en temps, il peut produire de 30 à 40 hectolitres à l'hectare.

Le maccabéo paraît être d'origine espagnole. Le comte Odart pense qu'il aura été probablement introduit aux Pyrénées-Orientales, des parties de l'Espagne où il est cultivé.

Le même auteur ajoute cependant que M. Jaubert de Passa, homme d'un grand savoir, affirme qu'il a été importé d'Asie-Mineure.

Le porte-greffe à employer dépend de la nature du terrain. En terrain riche et frais, Riparia et ses analogues : Riparia-Berlandieri, etc... doivent être préférés pour avoir une fructification régulière et une bonne maturation. Ces deux variétés françaises étant vigoureuses et bien adaptées, sur leurs propres racines, aux terrains maigres, il faut ici donc les placer sur des sujets vigoureux : Rupestris, Rupestris-Berlandieri et même 3309, etc.

Les plantations de 1924

De tous côtés, il nous arrive des plaintes sur la reprise irrégulière des plants racinés ou des greffés-soudés mis en terre durant l'hiver et au printemps derniers. Les plantations faites avec un même cépage, de même provenance, sensiblement en même temps présentent des irrégularités très grandes, dont la lettre ci-dessous donnera une idée très nette : plants superbes en certains points, morts à d'autres, médiocres ailleurs.

« En qualité d'abonné au *Progrès*, je me suis permis de vous adresser ce jour par la poste quelques plants de racinés-greffés Aramon-sur-Lot, qui, plantés l'hiver dernier, sont morts dans le courant de l'année. Peut-être pouvez-vous m'indiquer la cause du mal. Il s'agit d'une plantation de 3 hectares environ, sur une terre qui était en luzerne depuis une dizaine d'années.

La reprise à la plantation a été généralement bonne — en avril peu de manquants. Depuis, la végétation est devenue très irrégulière, belle par endroits, chétive ailleurs. Parfois certains endroits où la végétation paraissait tout à fait languissante se sont tranformés au cours de l'été et la végétation a été plus belle là qu'ailleurs. Certains plants ont paru ainsi prêts à mourir, puis ont repris plusieurs fois dans l'année.

Finalement beaucoup de plants sont tout à fait morts, et cela *surtout dans les parties du terrain les plus sablonneuses* (il s'agit d'une seule pièce, mais peu uniforme comme terrain : très sableuse à une extrémité elle devient plutôt argileuse au moins argilo-siliceuse (peu calcaire) à l'autre extrémité).

Cette localisation des dégâts par taches ou par lignes où il ne reste que peu de plants vivants me fait croire à des ravages causés par des insectes vivant de préférence dans le sable, mais je n'ai rien pu trouver, même en fouillant le sol soit de jour, soit de nuit, plus profondément que les racines à l'emplacement des pieds morts ou mourants et en passant la terre au crible.

Toutefois, j'ai eu au printemps une invasion sérieuse de *péritèles gris* ; ces petits coupe-bourgeons ont certainement fait du dégât aux jeunes pousses, d'autant qu'aucun insecticide ne s'est révélé efficace (je n'ai cependant pas essayé les arsenicaux). Mais ces dégâts ont eu lieu un peu partout, en général les plants ont subi un retard d'un mois ou deux dans leur développement, mais ont ensuite nourri normalement leur feuillage après la disparition (en mai) des insectes parfaits.

D'ailleurs les endroits où les péritèles étaient les plus nombreux ne sont pas toujours ceux où je constate finalement le plus de manquants.

Faut-il incriminer la larve de ces insectes ? Je ne la connais pas, n'ayant jamais rien pu découvrir dans le sol au pied des plants atteints.

J'ajouterai que le plantier en question a toujours été très propre, à peu près sans herbes, en y faisant passer un cultivateur canadien tous les 15 jours ou toutes les 3 semaines, En outre, en raison de ces cultures superficielles le sol est resté relativement frais tout l'été à partir de 10 ou 15 cm. de profondeur. Fumure à base de tourteaux et chrysalides de vers à soie.

Peut-être pourrez-vous par l'examen des plants que je vous adresse vous faire une opinion sûr la cause du mal et son remède. Dans ce cas, je vous serais très reconnaissant de bien vouloir m'en faire part ». M. (Vaucluse).

Les plants de notre correspondant, comme beaucoup d'autres examinés dans les vignes, ne portent aucune maladie parasitaire, pas de pourridié, pas de ver blanc non plus, ou autre insecte souterrain. Ils sont intacts, mais les uns avec des racines noirâtres, pourries, les autres avec des racines en partie vivantes et la tête paraissant encore parfois vivante également ; d'autres fois, les racines sont saines, et ont émis des radicelles, mais les plants ont à peine poussé.

La végétation défectueuse affecte souvent des lignes entières, contiguës à des lignes à végétation puissante ; la différence est tirée au cordeau. Ici, il faut incriminer ou l'ouvrier planteur, qui n'a pas sû tasser suffisamment la terre autour du talon du raciné, et cela arrive notamment dans la plantation à la birone ; ou bien c'est la fraîcheur des plants qui a laissé à désirer. Il arrive fréquemment que des paquets mal conservés sont mélangés à d'autres paquets très bons, soit chez le fournisseur, soit chez le viticulteur en attendant la plantation. Les lignes de plants normaux commencent au point où le paquet défectueux a pris fin.

Quand la terre ou les conditions de climat sont favorables, la végétation tend à s'uniformiser, les défectueux finissant par prendre le dessus tout de même. Mais que la terre ou que les conditions extérieures soient défavorables, et cela arrive notamment pendant les périodes de sécheresse, alors seuls les racinés en bon état de conservation se développent normalement, les autres poussent mal ou meurent. Les terrains sablonneux ou plus ou moins légers sont bien ceux où cet accident a été le plus fréquent. C'est que sans doute à cause de la sécheresse ne pouvant emmagasiner et retenir l'eau comme les terrains argileux, ils n'ont pu par la suite lui fournir assez de fraîcheur pour assurer le développement normal des racines.

Bien entendu, tout ce qui a poussé à peine doit être arraché et remplacé, surtout quand il s'agit de greffés-soudés, car des greffés-soudés qui se développent mal l'année de la plantation continuent à se mal développer les années suivantes.

Séparateurs de pépins

On nous écrit :

« Vous publiez dans votre numéro du *Progrès* du 5 octobre une note d'un propriétaire d'Algérie réclamant un appareil pour séparer les pépins des marcs distillés ou non.

Vous pouvez lui indiquer que les ateliers de Cette ont créé et construit il y a 5 ans cet appareil séparateur de grappes et pépins désigné sous le nom de Trieur-classeur de marcs et qu'il n'a qu'à s'y adresser pour avoir toutes indications et dessins. Cet appareil peut traiter de 5 à 15 mille kilos par heure ».

P. Paul, E. C. P.

Pour la concentration des moûts

« En ma qualité de vieil abonné, permettez-moi de vous soumettre une idée d'un intérêt général, d'une absolue honnêteté et franchise et de pure loyauté.

Il s'agit de l'amélioration des vins en année où le raisin mûrit mal, comme un peu cette année, et où nos vins ont besoin d'être remontés en sucre et en alcool, deux conditions essentielles pour qu'ils se vendent bien au commerce. Un marchand de vins de Preignac (Gironde) fait cela depuis 8 ou 10 ans avec plein succès et des résultats très concluants : une amélioration de ses vins hors pair, qui atteignent toujours le plus haut prix du Sauternais par vente au tonneau comme on le fait toujours en Gironde.

Donc les preuves sont là, plus d'hésitations, plus de doute même. Et toujours ces vins sont le plus naturel possible, aucune fraude, aucun ingrédient, aucune supercherie même.

On désacidifie le moût vierge s'il le faut, puis on concentre ensuite. Son concentrateur est à feuillets ; dans le fond de chaque feuillet est un tuyau dans lequel passe de la vapeur sèche. Il est incliné pour permettre au moût d'y circuler facilement et pour que l'eau du moût s'évapore. Le moût met environ 5 à 7 minutes à parcourir ces feuillets. Il perd ainsi beaucoup de son eau par évaporation. De là il tombe dans un récupérateur et est refroidi par le moût qui monte se faire concentrer.

Le récupérateur consiste en deux tubes rentrant l'un dans l'autre avec intervalle entre les deux ; celui qui monte contient le moût concentré et celui qui descend le moût qui vient d'être concentré, l'un se refroidit et l'autre se rechauffe dans le feuillet.

Il faut que le concentré arrive dans la barrique à la même température qu'au départ, c'est-à-dire de 12 à 15° seulement, température de l'air plus ou moins élevée. Mais aujourd'hui il y a mieux encore comme concentrateur : ceux à l'abri de l'air qui concentrent les moûts de raisins à 37 ou 38° de glucose.

M. Mathieu, de Paris, œnologue, dit beaucoup de bien des concentrateurs par le froid, et il aurait une tendance même à le préférer à ceux qui concentrent par la chaleur ; que valent-ils réellement?

Les moûts vierges sont désacidifiés, si c'est utile, et concentrés ensuite dans les deux cas. Ensuite on les mélange au moût qu'on veut enrichir en glucose jusqu'à 19, 20 à 22° suivant qu'on veut plus ou moins d'alcool et de sucre resté dans le moût en suspension.

De tous les procédés connus jusqu'ici c'est le plus loyal, le plus honnête et le meilleur pour améliorer et bonifier les vins et bien conforme aux lois sur la fraude. N'employant ni plâtre, ni sucre de betterave, ni de canne à sucre, produits étrangers aux vins, et autres quelquefois encore. On ne veut pas nous autoriser à remonter nos moûts avec assez de concentré, pour que nous obtenions tous les bons résultats possibles, ce qui ferait cependant

en année ordinaire utiliser pas mal de moûts riches qui serviraient à remonter les autres moûts du même cru ou d'autres cru. De la sorte, il n'y aurait rien de changé dans les crus des vins, après concentration bien entendu.

Nous pourrions aussi par là utiliser ces concentrés pour expédier en Amérique, ce serait une boisson non fermentée.

Les miels de raisins 37 à 38° de glucose pourraient encore servir à faire des confitures, des gâteaux, sucrer beaucoup d'aliments et autres liquides lait, tisane, café, etc., etc., cela donnerait des débouchés aux petits vins qui encombrent le marché et permettraient de rendre meilleurs, plus marchands d'autres petits vins qui souvent se vendent avec difficultés au commerce et à cause de leur peu de qualité et de leur faible degré en alcool.

Va-t-on nous laisser libres enfin de faire nos vins que nous récoltons et de les utiliser d'une façon licite à améliorer nos autres moûts inférieurs ; ainsi remontés l'écoulement s'en ferait très bien et rapidement ; ils ne viendraient plus encombrer les ventes des bons vins.

Certains vins de France : Banyuls, Rancio, Muscats, sont autorisés. En Italie et Espagne ils concentrent leurs vins.

On ne sait pas profiter en France des découvertes des sciences utiles. La routine, l'entêtement prime trop souvent ».

G. Pillault (Vienne).

La question de la concentration des moûts pour remonter leur teneur en sucre ou le titre des vins est depuis longtemps en discussion. Les uns voient dans la concentration un moyen d'améliorer certains vins ou plutôt d'en régulariser la qualité, d'autres un débouché important vers la production des mistelles riches ou des vins de liqueur. Pour les mistelles, il semble bien que la concentration est souhaitable. Pour améliorer la qualité, même avec un moût de même origine que celui qui est à améliorer, c'est autre chose. N'y a-t-il pas là une prime à la surproduction de vins médiocres, qu'on peut obtenir en abondance, et qu'on améliore ensuite, et ce au détriment des vins dont la qualité est due exclusivement à une production normale de la vigne ? En somme, n'y a-t-il pas lieu de craindre qu'on puisse aboutir par ce moyen à une contrefaçon des grands crus, qui, devenant ainsi inépuisables, ne tenteraient plus aucun amateur ? Les grands vins doivent rester plutôt rares, ils ne doivent pas inonder le marché ; leur surabondance en ferait des vins communs. Il est même bon que toutes les années ne soient pas également bonnes et même qu'au point de vue qualité, il y en ait de mauvaises : la bonne bouteille n'en sera que plus recherchée.

La concentration, si elle dégage le marché d'un côté, le surcharge de l'autre. Les très hauts degrés ne poussent peut-être pas à la consommation. Il est bien possible que le buveur absorbe moins de

degrés d'alcool avec un vin très alcoolique qu'avec un vin léger ; et s'il en est ainsi, le producteur n'a pas intérêt à la concentration.

Mais il y a sûrement avantage à en faire pour la production des mistelles, j'entends au point de vue de l'intérêt général, pour nous libérer des mistelles étrangères, avec lesquelles, paraît-il, sont faits, en partie tout au moins, beaucoup d'apéritifs.

L. Ravaz.

ENQUÊTE SUR LES HYBRIDES P. D. EN 1924

DANS LE DÉPARTEMENT DE L'AUDE (1)

Une voix plus autorisée que la mienne devait vous donner, Messieurs, le compte rendu des travaux de notre Commission dans les excursions qu'elle vient de faire. M. Rives avait promis de nous accompagner et c'est à la suite d'un malentendu des plus regrettables que nous avons été privés de sa présence. Chacun de nous sait qu'elle est la compétence de M. Rives pour les vignes nouvelles et la bonne volonté dont il fait preuve tous les ans en guidant nos recherches dans le département. C'est pourquoi nous avons été très déçus cette année par son absence et la Commission privée des lumières du Maître s'excuse de vous présenter, de ce fait, un rapport imparfait.

Notre première visite a été pour les collections de M. Buscail, notre cher Président, sur son magnifique domaine de Prat-Majou.

7120. Noir, greffé. — Est moins beau et moins fructifère que le Carignan d'à côté. Ce cépage est généralement très vigoureux et très fructifère dans le département ; nous connaissons cependant d'autres exceptions qui sans doute confirment la règle, notamment chez M. Mullot au château de Pech près St-Hilaire et chez M. de Capella au Mas-Saintes-Puelles.

157. Blanc. — Greffé et taillé en gobelet est très beau et très sain sans aucun sulfatage. Il porte une fort jolie récolte greffé sur 3306 et 3309.

Les numéros suivants se trouvent dans une plaine à sous-sol frais et sont greffés sur Rip. × Rup. 3306. Ils n'ont pas été sulfatés.

13706. Blanc de P. Castel. — Greffé sur 1616 est beau. Les raisins sont un peu musqués mais bons. Il est très chargé mais moins que 157.

2846. Noir, de Seibel. — Porte une jolie récolte de beaux raisins à grains moyens.

252-14. Blanc, de Couderc. — A une végétation belle et rampante, mais il porte peu de fruits.

829-6. Noir de Malègue. — Montre une végétation normale et une belle fructification. Les raisins sont très beaux et à gros grain, très sains.

...21e rangée de Gléon. — Très belle végétation, beau raisin mais moins beau que 829-6.

---

(1) *Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude.*

2007. Noir de Seibel. — Très chargé, irréprochable, port demi-érigé.

1077. Noir, de Seibel. — Ce cépage, un peu ancien déjà, mérite une mention particulière à cause de la couleur intense de son vin d'un beau rouge grenat, de bonne qualité, très recherché du commerce. On le dit résistant au phylloxéra dans les terres peu calcaires ; il est souvent plus vigoureux direct que greffé. Malheureusement il est de production irrégulière.

M. Buscail nous dit avoir fumé cet hybride cette année, sur sa propriété de « Pech-de-Marie » et n'avoir pas remarqué que la récolte fut plus abondante. 1077 est réputé *capricieux* et quelquefois coulard. Il faut le tailler long quand sa végétation le permet. Un avantage : il débourre tard.

Château de Montredon, à M. le Marquis de Scorailles

La sécheresse a porté de grands préjudices, cette année, à la belle collection de M. de Scorailles. La plupart des numéros ont leur végétation très déprimée bien que greffés sur 93-5. Il faut citer les suivants :

1000. Noir, porte de beaux raisins, une récolte moyenne ; il est vigoureux.

4643. Noir, si beau ailleurs est ici tout à fait moyen.

2007. Noir, assez beau, s'égrène déjà facilement, il est mûr.

5163. Noir, est bon de végétation et de fruit.

2653. Blanc, porte de très beaux raisins Blancs, dorés et très gros. Un peu de Mildiou.

5259. Blanc, est très chargé ; belle végétation assez saine.

5409. Blanc, très beau sous tous les rapports (blanc, très en vue).

5213. Blanc, également très beau ; ses raisins ont un petit goût particulier non désagréable.

5437. Noir, beau et bon cépage teinturier ; mildiousé, demande deux sulfatages.

5813. Noir, porte de très beaux raisins à gros grains de bon goût. Résistant.

6094. Noir, a de très beau raisins, feuillage sain.

3 Couderc. Noir, beau cépage, raisins et grains plus gros que le Carignan ; deux sulfatages.

146-51. Blanc, cépage sain, raisins beaux, très sucrés, gros grains.

Château de Sérame à M. le Marquis d'Exea, près Lézignan

D'une manière générale, les Hybrides cultivés à Sérame se sont maintenus cette année et sont aussi beau que l'an dernier.

7120. Couderc. Noir, 3e époque. — Reste toujours le cépage préféré à Sérame. Le distingué Régisseur du domaine, M. Faure, nous montre une vigne de 7.300 pieds de ce cépage, âgée de 4 ans, non greffée, superbe de végétation et de fruit. Il est vrai de dire qu'elle est située en très bonne terre d'alluvion.

Sur un autre tènement, 4.000 pieds greffés sur Rupestris du Lot en terrain argilo-siliceux, sont également très beaux, conduits à taille courte bien qu'âgés de 7 ans.

Un autre lot de 10.000 pieds est également très beau.

Tout à côté et greffés sur Rupestris du Lot, nous trouvons :

829-6. Noir de Malègue, faible.

3 Couderc. Noir. Beau.

5915. Noir, 3e époque. — Fructification abondante, beaux raisins. Cépage très sensible aux vents. Port étalé. Cet hybride, nous dit M. Faure, surprend le viticulteur par sa maturité qui est complète en 8 jours. Il a le port étalé.

4877. Belle végétation, beau raisin à grains moyens, résiste bien à la sécheresse.

4995. Blanc. — Très bon cépage. Très vigoureux, très fructifère, exempt de toutes maladies. Maintient partout sa réputation.

4762. Blanc. — Très bon cépage. Un peu de thyllose ; cette maladie ne lui est pas habituelle. C'est un numéro des plus méritants et plus résistant au mildiou que 4986.

Baco 22 A. — Blanc, porte de beaux raisins. Quelques traces de thyllose (greffé sur Rupestris du Lot). Il craindrait, nous dit-on, la sécheresse et les insectes à Sérame.

Propriété de M. l'abbé Baichère, à Bagnoles

La Commission a trouvé chez M. l'abbé Baichère une intéressante collection d'hybrides déjà anciens accompagnés de numéros plus récents et suivis des plus nouveaux, ces derniers sont encore trop jeunes pour permettre d'utiles observations. Parmi les premiers, il convient de citer les suivants :

1020. — Planté direct, très chargé de fruits, taille double Guyot.

7120. — Planté direct, très beau.

Bagnolet. — Cépage inconnu, ainsi dénommé par le propriétaire. — Gros raisin noir à gros grains, feuillage très sain, donnant un bon vin de 10 degrés.

1. — Seibel, très fertile et très sain.

2007. — Extrêmement fertile. — **2814** très chargé.

4657. — Beau raisin noir à gros grains feuillage très sain.

Les collections de M. l'abbé Baichère sont situées en terre d'alluvion, au bord d'un ruisseau et très exposées aux atteintes du Mildiou. Elles sont conduites avec beaucoup de méthode et très observées par le propriétaire.

A Villesèque chez M. de Fossé

La Commission a débuté le 29 août à Villesèque chez M. de Fossé, vice-président de la Société d'Agriculture.

Le champ d'expérience de M. de Fossé présente une légère inclinaison du Nord au Sud. La partie élevée est calcaire.

5813. — Presque aussi gros que l'Aramon, planté direct dans cette partie calcaire, est très vigoureux et très sain.

5565. — Noir. Planté direct est très vigoureux et très sain dans la partie basse, mais il est atteint de mildiou et de brunissure dans la partie calcaire.

4628. — Est chlorosé et rabougri jusqu'à avoir le Cotis, dans la partie calcaire. Il est à noter que le cépage Vinifera donnant des raisins de table, greffés sur 3309 sont également chlorosés dans le sommet de la vigne.

5487. — Teinturier, peu répandu, donne de beaux raisins à gros grains ; il y a du mildiou.

6131. — Est un beau raisin noir ; feuillage très sain.

Vignes d'Hybrides de M. le Marquis de Lordat, à Bram

Les vignes de M. le Marquis de Lordat, à Bram, ont été grêlées l'an dernier. Leur taille a été très difficile ; on n'a pas pu laisser tous les longs bois

qu'il aurait fallu et la fructification de cette année s'en ressent. Malgré cela elle est encore fort jolie et dès notre arrivée ces vignes ont arraché à notre Président ce cri d'admiration : « Enfin, on voit des vignes cultivées pour faire du vin et non pas seulement des boutures ».

Plus de onze hectares sont complantées en Hybrides de neuf à dix numéros différents, soit environ un hectare de chaque numéro car quelques-uns se répètent. Les lignes sont espacées de 2 mètres sur un mètre et conduites sur espalier à trois rangs de fil de fer. Un sulfatage en juillet, un soufrage en août.

1020. — Planté direct est très vigoureux et porte une belle récolte, six ans d'âge, 3.000 pieds environ. Ce cépage fournit un vin très coloré d'environ 10°, à léger goût herbacé, mais accepté tout de même dans le commerce. Il produit de 60 à 70 hectos à l'hectare assez régulièrement.

4681. — Blanc. Belle récolte de raisins moyens, très vigoureux, greffé sur 34 E, et très sain.

22 A. Blanc, greffé sur 34 E, très beau. — Ses raisins atteignent quelquefois la grosseur des Aramon. Bon vin de 10° environ. Production de 100 hectos à l'hectare et plus encore. Il demande un ou deux sulfatages en mauvaises années et un soufrage. Très bon cépage.

4643. Noir. Greffé sur 34 E. — Un des meilleurs hybrides noirs et peut-être le plus en vue. Très vigoureux, extrêmement fertile comme partout où nous l'avons vu. Donne un vin de belle couleur de 11° environ, d'un goût un peu particulier mais très marchand. Les raisins et les grains sont certainement beaucoup plus gros que ceux du Carignan, et sa production plus régulière et bien plus importante. Il débourre un peu de bonne heure et mûrit entre 1re et 2e époques. Mais il demande deux sulfatages en mauvaise année et souvent plus d'un soufrage.

5024. Blanc. Greffé sur 420 A.— Porte de jolis raisins à grains surmoyens. Très vigoureux et très sain. A le défaut de s'égrener facilement.

4995. Blanc. Greffé sur 420 A. — Très vigoureux mais peu de fruit. Aurait une tendance au court-noué (?). Ce cépage, un des meilleurs blancs connus, résistant à toutes les maladies et donnant du très bon vin ne peut pas être jugé ici quant à sa production en raison de la grêle qui a ravagé le vignoble l'an dernier au point de rendre difficile le choix des bois de taille.

7120. — Ce cépage, hors de pair, n'est plus aujourd'hui discuté par personne, nous n'en parlerons donc plus au cours de ce compte rendu.

2859. Rosé. — Trop vigoureux. Greffé sur Ar. × Rup. 9, peu de fruit, (grêle) beaux raisins moyens à grains moyens. Résistances très élevées, remarquable par sa régularité de production. Vin très alcoolique.

En quittant le domaine de M. le Marquis de Lordat, la Commission s'est rendue sur le domaine de Robert, à M. le général Boyer, commune de Villesiscle. Le régisseur, empêché par ses occupations, n'ayant pu accompagner la Commission, nous avons seulement visité une grande et belle vigne de 2007 qui porte une récolte énorme. Il a reçu un sulfatage. Ce cépage a le défaut de s'égrener un peu à la maturité, son vin ne vaut pas celui de 7120.

Il y a sur le domaine de Robert, environ 80 sétérées, nous a-t-on dit, complantées en Hybrides. La Commission espère être plus heureuse l'an prochain et pouvoir visiter en détails ce remarquable vignoble.

M. le général Boyer, prévenu trop tard du passage de la Commission, a écrit à l'un de ses membres pour lui en exprimer tous ses regrets.

Vignes d'Hybrides de M. de Capella, au Mas-Saintes-Puelles

Le beau vignoble de M. de Capella (plus de 40.000 pieds) est composé de deux parties différentes. La première et la plus ancienne est située en plaine, aux portes du Mas, en terrain calcaire avec des morceaux très calcaires. Tous les hybrides sont sur espalier. La seconde partie est située en coteau ; les hybrides y sont également conduits en espaliers. Elle est composée, principalement, de numéros nouveaux.

La Commission a constaté qu'à côté de numéros excellents portant beaucoup de raisins et des feuilles très saines, il en est d'autres dont les qualités furent jadis très vantées qui sont en ce moment très touchés par l'anthracnose, tant sur les raisins que sur les sarments.

Nous ne mentionnerons ici que les numéros intéressants par leur bonne tenue et par leur âge.

En Plaine

2007. Noir. Greffé sur 93-5 et sur 3309. — Pas de différences. Raisins longs et gros à gros grains. Feuillage et fruits très sains, 10 ans d'âge ; taille longue. Enorme récolte.

Baco 22 A. Blanc. — On nous dit que ce cépage a été atteint de rabougrissement, il y a quelques années. (Il est greffé sur 93-5 et sur 3309). En lui laissant du bois il est devenu superbe. Conduit à la taille Maroger il porte une récolte étonnante. L'an dernier trois souches ont fourni 54 kil. de raisin.

4643. Noir. — Un as. Gros raisin à gros grains. Très grosse production, très vigoureux et sain avec un sulfatage. Pas d'oïdium, 2007 nous a paru plus indemne de mildiou que 4643.

4986. Blanc. — Très chargé comme partout où nous l'avons observé. Un peu de mildiou sur les feuilles.

5575. Teinturier. — Magnifiques raisins. Cépage encore à l'étude mais plein d'avenir, nous dit-on. Un peu de mildiou sur les feuilles.

2653. Blanc. — Gros raisins et gros grains. Sensible au mildiou.

En Coteau

157 Girard. Blanc. — Greffé sur 1202, formé en souches hautes, sur espalier comme les autres hybrides, porte une belle récolte, il est très vigoureux.

829-6. Noir. — Est beau en coteau. En plaine, il est très atteint par l'anthracnose sur les sarments et sur les fruits.

5487. Noir. — Très beaux raisins cylindriques, quelquefois ailés, plus gros que des Carignans.

5308. Blanc. — Très résistant. Assez vigoureux. Beau raisin. Affinité assez délicate. Greffé sur 1202.

4986. Blanc. — Greffé sur 1202, très beau de toutes façons mais présente, comme toujours, quelque peu de pourriture.

7104. Noir. — Très chargé. Peu vigoureux, très résistant, taille courte.

5061. Blanc. — Greffé sur 1202 l'an dernier. Très beau et très sain.

RÉSUMÉ

Les hybrides qui ont paru à la Commission avoir maintenu les qualités remarquées les années précédentes et par suite pouvoir être recommandés, sont, principalement, les suivants :

En Rouge : 7120, 2007, 4643, 5813.

En Blanc : 4995, 4986, Baco 22 A, 5409.

D'autres numéros sont certainement très interessants, mais il est nécessaire de les observer encore pendant quelques années.

1° Rouges. 7120. — Ce cépage, ainsi que nous l'avons fait remarquer plus haut, n'est plus discuté. Nous allons cependant donner quelques indications qui pourront être utiles à ceux de nos collègues qui le connaissent peu.

Cépage Noir, mûrit en 3e époque, taille longue. Son aire d'adaptation est très étendue ; elle va depuis Valence du Rhône jusqu'à la Rochelle, partout il donne satisfaction. Comme il est connu et cultivé depuis plus de vingt ans, un peu partout, greffé ou non, on sait où l'on va avec lui. Il ne résiste pas, direct, à plus de 7 pour cent de calcaire. Les porte-greffes qui lui conviennent sont : 3309, 3306, 1202, Ar. × Rup. 9, 420 A, 41 B (1), d'après M. Tibbal il mûrit huit jours plus tôt s'il est greffé sur les hybrides Berlandieri. Il reprend difficilement en boutures planté direct, il boude pendant deux ans, puis devient vigoureux. Direct, il craint l'humidité et la sécheresse ; il aime les alluvions, mais supporte les graviers sains et profonds. Entièrement résistant aux maladies. Il craint le sulfate de cuivre qui le déprime. Ne pourrit jamais. Son raisin et ses grains sont presque ceux du Carignan. La cochylis l'atteint peu. Il produit dans l'Aude comme dans le Gard plus de 100 hectos à l'hectare d'un vin très bon, bien coloré, rappelant le Chianti, très apprécié du commerce.

2007. Noir. Mûrit en 2e époque. — Ses porte-greffes préférés sont : 93,5, 1202, 3306, 3309, 34 E. On le connaît vigoureux et direct, depuis 20 ans, en terre non calcaire, mais il vaut mieux le greffer. Il mûrit mal ses sarments et reprend difficilement de boutures. Il débourre tôt, et repousse à fruit s'il vient à être gelé. Sa résistance aux maladies est douteuse ; deux sulfatages le protègent complètement. Grappe lâche à gros grains. Très vigoureux et très fertile, il faut le tailler court et l'*épamprer*. Son vin est bon, alcoolique d'une belle couleur, mais ne vaut pas celui de 7120.

4643. 1re à 2e époque. — Taille longue. Sa résistance au phylloxéra est douteuse. Porte-greffes 3306, 420 A, 1202, 3309, 34 E. On l'a vu quelquefois desséché sur 3309, mais il est très beau depuis 13 ans chez M. de Capella sur ce porte-greffe. Débourrement moyen, repousse à fruit après les gelées. Résistance moyenne aux maladies ; deux traitements en années humides, un soufrage. Gros grains ronds, juteux, très sucrés. Forte production, très belle vigueur. Vin de très belle couleur très alcoolique. Mûrit beaucoup mieux à taille courte ; ne pas le laisser cuver plus de 3 à 4 jours. Vin classé second à l'exposition de Toulouse en 1923 ; excellentes notes dans tous les concours.

5813. 2e à 3e époque. — Son aire d'adaptation paraît être la région Méditerranéenne. Superbe résistance à toutes les maladies. Gros producteurs de beaux raisins à gros grains. Il craint le soufre mais ne craint pas l'oïdium. Véritable raisin de table, peut rivaliser avec le Cinsaut. Vrai feuillage de porte-greffe et raisin d'Aramon. Cépage qui parait désigné pour la région méridionale. Vin excellent, de 12° environ, très apprécié à Toulouse en 1924. Ce cépage craint l'anthracnose.

---

(1) Nous ne mentionnons pas à dessein le Rupestris du Lot qui donne parfois trop de vigueur, provoque la coulure et le mildiou et donne un vin inférieur en degré.

2° Blancs. 4995. 1re à 2e époque. — Taille longue ou courte débourre tard, ne gèle pas. Il reprend bien de bouture et les pieds grossissent très vite. Grande vigueur direct ou greffé. Ar. × Rup. 9, 161,49, 420 A, 3309, 95,5, 1616, 101,14. Mauvais sur Riparia, 1202, 3306 Très résistant au mildiou, il craint un peu l'oïdium. Ne pourrit pas. Peu ou pas de Cochylis. Très grande fertilité. Peau un peu dure, voyagera facilement. Son vin exposé à Toulouse en 1920 a émerveillé tous les connaisseurs ; un peu inférieur cependant à celui de 4986. Dans le Gers, en 1923, il a donné un vin de 14°7.

4986. 1re époque. — Vigoureux franc de pied dans les bons fonds. Reprend assez mal de bouture. Supporte des doses assez élevées de calcaire. Porte-greffes : 41-B, 161-49, 3309 et les porte-greffes usuels. Débourre assez tard. Bonne résistance au mildiou, moins bonne que celle de 4995. Il craint le sulfate de cuivre avant la floraison et du reste, n'en a pas besoin. Très peu sensible aux accidents des vents. Ses grapillons sont nombreux et dispersés sur toute la souche et atteignent quelquefois la grosseur des grappes, en murissant 15 jours après elles. Belles grappes à grains dorés, très sucrés, surmoyens, très serrés, de forme cylindrique. Production, de 70 à 120 hectos à l'hectare. Vin excellent de 10 à 13° selon les expositions ; note 19 sur 20 au concours de Mâcon en 1921.

Baco, 22-A 3e époque. — La taille demi longue lui convient bien et mieux que toute autre. Son obtenteur le dit résistant au phylloxéra et conseille de ne pas le greffer; dans nos pays il vaut mieux le greffer : ses racines sont couvertes de graves tubérosités. Porte-greffes : 157-11, 420 A. Riparia, 3309, 111-14. Mauvais sur 106-8, 1202. Rupestris du Lot. Reprend bien de bouture et de greffe. Ne supporte pas plus de 15 o/o de calcaire. Débourre assez tard, ses contre-bourgeons sont fructifères.

Dans notre contrée il résistera au mildiou avec un sulfatage, deux en mauvaises années. Ses feuilles sont sujettes à la rouille, sans inconvénient pour sa fructification qui est énorme et dépasse souvent 100 hectos à l'hectare. Très vigoureux malgré la taille longue. Raisins parfois très gros et à gros grains ; bon vin de 10° à 13°.

CONCLUSIONS

Lorsque le phylloxéra eut ravagé nos vignobles, les viticulteurs tournèrent leurs regards vers l'Amérique où ils savaient pouvoir trouver des espèces résistantes.

Le *Clinton* et le *Concord* arrivèrent les premiers en France et constituèrent les premières plantations. Ces plantations avaient un double but : Expérimenter les vignes américaines comme producteurs directs et aussi comme porte-greffes de nos vignes indigènes.

D'autres cépages vinrent encore tels que le *Cunningham*, les *Herbemont*, les *Harton's Virginia*, qui furent bientôt déclarés insuffisants comme producteurs directs et après quelques essais de *Taylor*, de *York's*, de *Vialla*, de *Jacquez* et de *Solonis*, le vignoble méridional parut devoir se reconstituer avec les porte-greffes Riparia et Rupestris, et plus tard enfin, définitivement peut-on dire, avec les hybrides provenant du croisement de ces cépages entre eux et avec le Berlandieri.

Le *Jacquez* parut un moment réunir les partisans des producteurs directs et les partisans des porte-greffes et il fut pendant longtemps le seul cépage employé pour produire directement.

Abandonné à son tour, on ne parlait plus que de porte-greffes pour reconstituer nos vignes lorsque parurent les premiers numéros producteurs directs de *M. Seibel*, l'*Alicante×Rupestris Terras* n° 20 et l'*Auxerrois Rupestris*, l'*Hybride Franc*, l'*Hybride Fournié*, le *Plant des Carmes*.

Vinrent ensuite les multiples créations de *MM. Couderc, Ganzin, Gaillard et Girard, Rouget, Oberlin, Pierre Castel* qui nous conduisirent aux Hybrides que nous connaissons aujourd'hui.

Dans l'intervalle, les nouveaux venus, à mesure qu'ils paraissaient, étaient l'objet d'examens attentifs et d'observations minutieuses.

Les premiers juges furent d'abord des amateurs, des collectionneurs. Les Sociétés d'Agriculture de certaines régions les étudièrent ensuite et les firent connaître pendant que les Ecoles d'Agriculture les observaient patiemment et prudemment. Nos grands journeaux agricoles relataient volontiers leurs succès ou leurs insuccès dans d'autres régions que les nôtres, dans l'Yonne, la Nièvre, dans les côtes du Rhône, en Savoie, en Gironde, en Lot-et-Garonne, etc. Ils étaient presque muets sur leur culture dans nos régions. C'est que l'Aramon, le Carignan, le Cinsaut, la Clairette et d'autres Vinifera, moins productifs mais très répandus, devaient rester pendant longtemps encore les maîtres de la situation de même que le Pinot, le Chardonnay, le Chenin blanc, le Sémillon, le Cabernet, le Sauvignon, la Syrah, le Merlot, etc., ne seront pas encore remplacés pour la qualité de leurs vins.

En 1902, cependant, une première alerte est donnée par MM. Ravaz, Bonnet, Bouffard, Dupont et Rey : « .. Si nos anciens cépages par la nature de « leur vin méritent encore toute notre sollicitude, il faut reconnaître qu'un « certain nombre d'hybrides nouveaux ont quelques droits à prendre place « parmi eux. Dans certains cas, par leur couleur et leur corps, ils pourront « être un allié très utile. Le choix d'un hybride est évidemment bien embar- « rassant, la qualité de son vin, sa fertilité, sa plus ou moins grande résis- « tance au maladies cryptogamiques suffisent pour en faire un bon greffon. « Mais si on ajoute à tous ces avantages la résistance au phylloxéra, la solu- « tion du problème posé par l'hybridation est alors complète ». (*Prog. Agric.* 1902, p. 114).

(Souvenons-nous, en effet, que d'après la théorie de l'hybridation le croisement d'une espèce résistante avec une espèce de résistance nulle peut produire quelquefois des individus bien résistants).

En 1903, M. Pée-Laby, rapporteur de la Commission d'Enquête sur les Hybrides P. D. et leurs vins, organisée par la Société d'Agriculture de la Haute-Garonne, citait déjà un nombre respectable d'Hybrides, les uns véritables viniferas mais demandant quelques sulfatages, les autres moins productifs mais résistant au phylloxéra ; de ce nombre était 7120.

En 1914, un appel sérieux était fait à l'attention des viticulteurs par la remarquable étude de M. Verge, dans le *Progrès Agricole*.

La même année, M. Ravaz, le distingué directeur de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, publiait dans le *Progrès Agricole* deux articles sensationnels sur les producteurs directs dans lesquels il est dit notamment : « *Le 7120.... dans les régions chaudes .. produit non pas autant que l'Aramon mais au moins autant que le Carignan et peut-être même que le Terret-Bourret...* »

M. Ravaz est resté toujours partisan des hybrides *greffés*.

M. Degrully nous donna, à son tour, son opinion sur les hybrides en général et sur quelques-uns en particulier.

Depuis cette époque, l'Ecole d'Agriculture de Montpellier n'a pas cessé de s'intéresser aux hybrides dans la région méridionale et de tenir les viticulteurs au courant des grands progrès réalisés.

Non certes, l'Aramon ne sera pas encore remplacé dans notre région; nous savons que le Carignan lui-même est aussi productif que l'Aramon dans certaines contrées. Mais si nous considérons le Carcassonnais, les Arrondissements de Limoux et de Castelnaudary, nous ne craignons pas d'affirmer que l'Aramon seul donnant satisfaction, le Carignan doit être remplacé dans l'encépagement de même que les hybrides Bouschet parce qu'ils sont trop sensibles au mildiou et aux insectes, de production trop irrégulière et de trop faible degré.

Ils sont aujourd'hui nombreux les hybrides qui valent mieux que ces derniers Vinifera ; ils valent davantage par leur production régulière et assurée, par leur résistance aux maladies, certains par leur immunité aux insectes, de même que par la qualité de leurs vins très alcooliques. Parmi eux se trouvent des teinturiers remarquables, exempts de mildiou par un ou deux traitements au plus; leur emploi pourra permettre la culture des cépages rouges, pour obtenir soit rien que des vins rouges ou une partie de vins blancs.

Leur étude demandera sans doute quelque temps dans chaque propriété, mais il n'est jamais trop tard pour commencer. La production de certains d'entre eux est si tentante qu'il faudra s'armer de sagesse et de prudence en attendant qu'ils aient encore donné de plus grandes preuves de résistance aux maladies, en attendant encore que la résistance au phylloxéra déjà entrevue pour quelques-uns se soit complètement affirmée.

Castel de La Reille.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La défense de la terre contre l'inquisition fiscale. — *Protestation générale de toutes les Associations agricoles de onze départements du Midi.* — C'est le Vendredi 31 Octobre, qu'aura lieu à Béziers, Maison du Peuple, avenue St-Saëns, la manifestation de protestation contre les mesures fiscales excessives, exorbitantes, dont l'Agriculture et plus particulièrement la Viticulture se voient menacées.

Confédération Générale des Vignerons, Sociétés d'Agriculture, Syndicats agricoles professionnels, Coopératives, Sections communales de la C. G. V. se feront un devoir d'y envoyer 2 délégués par groupement.

Les agriculteurs et viticulteurs auront également à cœur de venir nombreux soutenir l'action de leurs mandataires.

Le péril fiscal devient de plus en plus menaçant. L'aggravation des impôts, suivis d'une véritable inquisition fiscale, dont les industriels et les commerçants ont subi les fâcheuses conséquences, va être étendue à la production rurale.

Une loi récente, votée le 22 Mars 1924, ordonne pour 1925, la réévaluation des propriétés non bâties pour mettre les évaluations existantes *en rapport avec le taux actuel des valeurs locatives* (Art. 47).

Qu'est-ce à dire ?

On va établir l'assiette de l'impôt foncier pour une moyenne de 20 ans sur la base des prix anormaux actuels, que tous les économistes, que le Gouvernement lui-même, *considèrent comme des cours de vie chère*, qu'il s'efforce de réduire par tous les moyens.

Ce taux actuel anormal, pris pour base, appliqué dans ces conditions à l'Agriculture, aurait pour conséquence de quintupler les impôts actuels !

Il est inacceptable.

Au surplus, n'est-il pas question d'appliquer aux agriculteurs l'impôt sur le revenu sur les bénéfices réels et de leur supprimer le forfait que l'on vient d'accorder aux commerçants dans une très grande proportion ?

Cette mesure injuste et d'exception aurait pour conséquence la Comptabilité obligatoire et par suite le Contrôle et l'inquisition fiscale chez tous les Paysans.

Si les Commerçants et les Industriels se sont plaints avec tant de véhémence de l'aggravation excessive des impôts et de l'inquisition fiscale,

Ce n'est pas une raison pour les étendre et les imposer aux Agriculteurs.

C'est contre toute aggravation d'impôt injustifiée, excessive et inquisitoriale qu'ils vont se dresser

Comme un seul homme, agriculteurs et viticulteurs du Midi, du Plateau Central, de l'Est, de l'Ouest et du Nord.

La main dans la main, ils opposeront à toute politique fiscale d'oppression, d'inquisition et de spoliation. *Un barrage infranchissable.*

Il faut que la prochaine manifestation de Béziers soit une réponse énergique aux attaques de tous les ennemis de la production rurale.

Elle constituera en outre une première affirmation de l'esprit de solidarité de toutes les forces de production agraire de France, proclamée à Béziers, le 19 septembre dernier, lors de la visite des Parlementaires.

Devant le barrage du Bloc Paysan de France le Fisc ne passera pas.

Pour le Comité d'initiative :

Antonin Palazy.

BIBLIOGRAPHIE

11e Edition de l'Annuaire Général des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs et des Industries connexes.

Nous rappelons que cette Edition contient un Nouveau Guide Fiscal, que les lois récentes et des modifications faites aux anciennes ont rendu véritablement nécessaire. Par lui il sera possible aux intéressés de vérifier à fond leurs feuilles d'impôt et d'établir, de façon précise, les réclamations qu'ils auraient à faire.

En outre, dans la partie Renseignements de cette même Edition, on trouvera tous les documents législatifs et administratifs en matière de Régie, de douanes, de transport, de répression des fraudes, etc., parus ces temps derniers.

Quand aux Adresses, elles ont été, une fois de plus, revues soigneusement et de même corrigées, à l'aide de nos correspondants et des Syndicats.

Notre Edition 1924-25 (année vinicole) est, par tout ce qui précède, un ouvrage des plus intéressants et, à la fois, des plus utiles, que chaque intéressé devra constamment avoir devant lui.

Voici les prix de cet ouvrage indispensable à tous :

23 fr. franco, par poste, recommandé, pour la France ;
21 fr. franco domicile dans Paris ;
20 fr. en magasin ;
27 fr. franco, par poste, recommandé, pour l'Etranger.

La Société de l'Annuaire général du commerce en gros des vins, cidres, vinaigres, spiritueux et liqueurs.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Le Public est informé qu'à partir du 7 octobre 1924 (nuit du 6 au 7), des modifications seront apportées à la marche des trains de voyageurs sur la plupart des lignes du Réseau.

Pour le détail de ces modifications s'adresser aux Chefs de Gare...

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires sont très calmes, et les prix sont un peu plus élevés par suite de la diminution des arrivages, due à l'interruption du trafic sur les chemins de fer P-L-M. On cote de 85 à 88 fr. l'hecto des vins rouges vieux du Midi, 100 fr. pour ceux titrant 9° et 110 à 115 fr. pour des 10° ; on a traité à 84 fr. les vins rouges nouveaux 8° du Midi, 98 fr. ceux de 9° et à 100 fr. les Petits-Bouschets de 8°. On a vendu des Huelva de 11°8 à 130 fr., des Oran 11° de 104 à 107 fr., des Oran 12° de 110 à 114 fr. Les vins blancs du Centre sont un peu plus offerts, ceux de Touraine 8° à 95 fr., 8°5 à 100 fr. Les reventes sur place sont peu importantes, car la demande est, en général, très peu active. Voici la note du *Marché aux Vins* :

Contrairement aux années précédentes, peu de vins nouveaux ont été mis à la vente. Il est vrai que les arrivages ont été retardés par les inondations Les vins vieux sont encore en faveur et les cours se sont maintenus.

Les prix des détaillants dans Paris sont de 1 fr. 10 à 1 fr. 20 la bouteille de Saint-Galmier pour des vins de 8°, de 1 fr. 40 à 1 fr. 50 pour des vins de 10°.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 6 octob. Vins nouveaux	Cours du 13 octob. Vins nouveaux
7 à 8°.....	8 à 8 fr. 25	logés	En
8 à 9°.....	le		
9 à 10°.....	degré	de 7 francs	raison des fêtes
10 à 11°.....	»	à	
11 à »	»	7 fr. 25 le degré	pas
Costières.....	8,50 à 9 fr.	7 fr. 50 le degré	
Rosé, paillet, gris....	le	7 fr. 25 le degré	de marché
Blanc Bourret.....	degré		
Blanc Picpoul	»		

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 7 octob. Vins nouveaux	Cours du 14 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	9 francs	60 à 65	60 à 65
8 à 9°		65 à 70	65 à 70
9 à 10°	le degré	70 à 75	70 à 82
10° et au-dessus	»	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Rosé	»	7,50 à 8 fr. le d.	7,50 à 8 fr. le d.
Blanc	»	»	»

Cette. — Bourse de Cette.— Marché du 8 octobre 1924. — Vins rouge courant, 8 à 9 degrés l'hecto, de 60 à 65 fr.; 9 à 10 degrés, de 65 à 70; 10 à 11 degrés, de 70 à 75 ; rosé, le degré, de 7.25 à 7.50 ; blanc, de 7.50 à 8, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus; Algérie rouge 11 à 12 degrés, le degré 8.50 à 9 ; rosé 8.50 à 9; blanc pas d'affaires ; Espagne rouge 11° 1/2 à 12, 'hecto de 75 à 77; rosé de 72 à 73; blanc de 76 à 78; mistelle blanche 8/9 degrés, 15 degrés alcool, de 210 à 225 suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs, comptant net; Droits de douane et autres frais en sus.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 3 octob. Vins nouveaux	Cours du 10 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	»	logé	60 à 62
8 à 9°	68	7,25 à 8 fr. le d.	63 à 66
9 à 10°	à	»	67 à 75
10 à 12°	102	»	75 à 81
Vins rosés	8 fr. le degré	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7 à 7 fr. 25 le d.
Vins blancs	9 fr. le degré	7,50 à 8 fr. 75 le d.	7,50 le d.

Cave Lavoult près Puisserguier, 3.500 hectos, 10°5, 80 fr.; cave Malmort et La Bastide près Puisserguier, 10.500 hectos, 10 degrés, 76 fr.; cave Reich, à Quarante, 1800 hectos, 9·5, 70 fr.; cave Vve Rome à Puisserguier, 850 hectos, 9·3, 75 fr.; cave Roque à Dragonet, 2.000 hectos, 7·1, 57 fr.; cave La Comète, 800 hectos, rosé, 12 degrés, couverts, 94 francs.

Pézenas. — Cote officielle des vins pendant la semaine du 4 au 11 octobre 1924.

Vins rouges 1924 : de 8 à 9 degrés, de 53 à 63 fr. ; de 9 à 10 degrés, de 63 à 70 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 70 à 75 fr.

Vins rosés 1924, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré.

Vins blancs et picpouls, de 7 fr. 50 à 8 fr. le degré.

Clairettes, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré.

Olonzac. — Cours des vins du Minervois du 12 octobre 1924.

Récolte 1924 : vins rouges 7 fr. à 7 fr. 25 le degré, avec appellation d'origine « Minervois ». Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 2 octob.	Cours du 9 octob. Vins nouveaux
8°	»	»	»
8 à 9°	75 à 80	8 francs	7 francs
9 à 10°	80 à 90	à	à
10 à 11°	90 à 97	8 fr. 50	7 fr. 50
11° et au-dessus	97 à 105	le degré	le degré

Vins rouges de 1923 : de 8 à 8 fr. 25 le degré.

Carcassonne. — Cote officielle de la Chambre de Commerce pour le marché de ce jour :

De 6 à 12 degrés, de 60 à 90 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan. — Cote officielle des vins du Minervois et de la Corbière pour le marché de ce jour :

Récolte 1923 : de 8 fr. à 8 fr. 50 le degré.

Récolte 1924 : de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré, en logés avec appellation Corbière et Minervois.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1923	Cours du 4 octob.	Cours du 11 octob. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	logé
8 à 9°	70 à 105	8 à 8 fr. 50 le degré	7,25 à 7 fr. 50 le degré
9 à 10°			
10 à 11°			
11 à 12°	»		
12 à 13°	»		

Récolte de 1923 : de 8 à 8 fr. 50 le degré.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — On a acheté beaucoup d'excédents au vignoble et il y a ici encore pas mal de non logés ; on a traité des sous-marc à 6 fr. et 6 fr. 50 le degré ; en logés on demande de 7 fr. 25 à 7 fr. 50.

Valréas. — Marché du 8 octobre : Vins rouges nouveaux, 7 à 7,50 ; vins blancs, 7,75 à 8 fr. le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 8 octobre. — Région : Rouge vin nouveau, de 8 à 11 degrés, de 7 à 7,25 le degré ; rosé, de 7 à 7,50 le degré, suivant couleur, qualité et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave tous frais en sus.

Algérie : Rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 87 à 105 fr. l'hecto ; 2e choix, néant.

Espagne : Sans transaction.

GIRONDE. — **Bordeaux.** — Il y a eu quelques transactions et les cours sont plus que fermes ; on note vraiment un peu de hausse. Il faut payer 80 fr. le degré tonneau ce que l'on pouvait acheter à 75 fr. il y a peu de temps. D'un autre côté, le commerce local reçoit maintenant journellement des ordres et des achats prochains en seront indubitablement la conséquence.

Enfin on a signalé cette semaine trois affaires importantes en vins de crus de 1924. Le Ch. Cheval-Blanc, à St-Emilion, et les deux crus renommés de la Conseillante et de Pétrus, à Pomérol, ont été traités le premier à 5.000 fr., les deux autres à 4.500 fr. le tonneau. Ce sont des indices à noter.

Disons en terminant que le Syndinat des grands crus classés du Médoc a fixé, ces jours derniers les prix auxquels seront tenus les vins de la récolte nouvelle, prix allant de 3.750 fr. pour les cinquièmes crus à 7.000 fr. pour les premiers.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 4 octobre 1924 :

Vin rouge : 1er choix, 7 à 7 fr. 25 le degré ; 2e choix, 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; 3e choix, 5,25 à 6 fr. le degré.

Vin blanc : de raisins rouges, 6,25 à 6 fr. 75 le degré ; de raisins blancs, 7 à 7 fr. 25 le degré.

ALSACE. — **Strasbourg.**

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	»»» à »»»	120 à 190
Vieux	»»» à »»»	220 à 260
Vins blancs supérieurs :		
Vieux	420 à 520	370 à 420
Vins rouges :		
Nouveaux	120 à »»»	
Vieux	350 à »»»	

L'hectolitre nu gare départ.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Raisins du Midi : blanc, 100 kilos, 120 à 250 ; noir 90 à 200 ; œillade, 220 à 260 ; muscats, le kilos, 2.50 à 3.50 ; chasselas, Moissac avec sarments, le kilo, 3 à 4.

Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Gros verts, 150 fr. ; Olivettes noires, 180 fr. ; Olivettes blanches, 170 fr., les 100 kilogs.

Carpentras. — Raisins de table blancs dattiers, 130 à 140 ; Raisins de table blancs clairette, 90 à 100 ; Raisins olivettes noires, 150 à 170 ; Raisins de table gros verts, 110 à 120 ; Raisins de vendanges, 45 à 55 fr.

Perpignan. — Raisins, 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le kilog ; Muscats, 4 à 12 fr.

Nîmes. — Gros verts, 120 à 130 fr. ; Clairettes, 140 à 150 fr. ; Olivettes, 150 à 180 fr., les 100 kilogs.

Avignon. — Clairettes 90 à 110 fr. ; Gros verts, 115 à 125 fr. ; Olivettes, 140 à 175 fr.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 430 à 440 fr. ; marc 86° 370 à 390 l'hecto ; rectifié, de 95 à 97°, 550 à 560 fr. les 100 degrés, pris à la distillerie, tous frais en sus ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 215 à 225 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

— La coopérative de distillation de Mèze (Hérault), a vendu 100 hectolitres d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de deux cent vingt-huit francs 80 (228 fr. 80) l'hectolitre, nu, pris en magasin, paiement comptant à l'enlèvement sans escompte.

— La distillerie coopérative d'Abeilhan a vendu, le 1er octobre courant, soixante-douze hectolitres d'alcool de marc au prix de 380 fr. l'hectolitre, base 86 degrés.

— La distillerie coopérative de Roujan a vendu le 6 courant, vingt pipes d'eau-de-vie de marc au prix de 226 francs l'hectolitre, base 52 degrés.

— La coopérative de distillation de Poussan (Hérault), a vendu le 8 octobre courant, 100 hectos de son eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de deux cent vingt six francs (226 fr.) l'hectolitre, nu, pris en distillerie.

— La coopérative de distillation de Gigean-Montbazin (Hérault) a vendu un lot de 250 hectolitres d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de deux cent trente francs l'hecto, nu, pris en distillerie.

— La coopérative de distillation « La Grappe », chemin des Sept-Camps, à Montpellier, a effectué deux ventes d'alcool de chacune 250 hectolitres eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de deux cent vingt francs (220 fr.), et deux cent trente francs (230 fr.) l'hectolitre, nu, pris en distillerie, enlèvement immédiat.

— La coopérative de distillation de Baillargues (Hérault) a vendu 200 hectolitres d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés au prix de deux cent trente-deux francs (232 fr.) l'hectolitre, nu, pris en distillerie.

— La coopérative de distillation d'Aniane (Hérault) a vendu un lot de 100 hectos de trois-six de vin, base 86 degrés, au prx de quatre cent cinquante francs (450 fr.) l'hectolitre, nu, pris en distillerie, enlèvement immédiat, paiement comptant.

— La coopérative de distillation de Pignan (Hérault) a effectué trois ventes (200, 400 et 200 hectolitres) d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de deux cent vingt-six francs (226 fr.) et deux cent trente francs (230 fr.) l'hectolitre, nu, pris en distillerie.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — 3/6 de 86 degré, 445 à 450 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52 degrés, manque ; 3/6 de marc 86 degrés, 380 fr.

Eau-de-vie de marc 52 degrés, 220 à 230 fr., l'hectolitre nu.

La distillerie coopérative de Limoux a vendu, le 4 octobre, 500 hectos, eau-de-vie de marc 52 degrés, soit le huitième de sa production, à 230 fr. l'hecto nu, pris en distillerie.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Montner (Pyr.-Or.). — Les marcs de raisins de plaine de la cave coopérative ont été adjugés à M. Lavergne, distillateur, à Estagel, au prix de 13 francs les 100 kilos pris en cave.

Alger. — Trois-six de marc, 380 fr. l'hecto. Trois-six de vin 96/97° rectifié extra neutre, 550 à 570 fr. l'hecto.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce*. — 14 octobre 1924.

	Octobre	Novembre	3 de Janvier
	—	—	—
Blé	117,25 A.	120,25 A.	»
Seigle	95 N.	95 N.	»
Avoine noire	86,50 N.	88,50 A.	»
Avoine	85,50 N.	87,50 N.	»

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	1.57 »/»	84.69	112.13	+ 2.86
Maïs disp	1.28 1/2	79.29	99.12	+ 0.77

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 159 1/2 c. (113 fr. 92 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 159 »/» cents (113 fr. 56).

Alger. — Blé tendre colon supérieur, 121 à 123 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc ordinaire 119 à 121 fr. Blé dur colon supérieur, 145 à 147 fr. les 100 kilos. Blé dur colon ordinaire, 135 à 140 fr. les 100 kilos. Orge 95 à 98 fr. les 100 kilos. Avoine, 81 à 82 fr. les 100 kilos.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 5 *au Samedi* 11 *Octobre 1924*

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Nantes						
Dimanche..	16	6	18	9	3	»
Lundi.....	18	»	17	12	»	12.0
Mardi.....	18	12	18	14	4	0.3
Mercredi...	17	12	»	»	2	0.6
Jeudi.....	18	»	19	15	»	1.0
Vendredi...	18	6	17	14	»	0.3
Samedi.....	20	6	17	6	»	6.0
Total.....	325	162	364	180	66	53 2
Rochefort						
Dimanche...	»	»	18	11	13	1
Lundi.....	»	»	18	11	3	2
Mardi.....	»	»	16	15	1	5
Mercredi....	»	»	15	13	0.3	6
Jeudi.....	»	»	19	12	0.2	»
Vendredi...	»	»	19	12	»	»
Samedi.....	»	»	20	10	»	4
Total....	»	»	306	152	109.5	50
Clermont-Ferrand						
Dimanche...	10	7	13	8	5.4	1.0
Lundi.....	17	»	14	10	»	0.1
Mardi.....	23	7	17	11	»	0.7
Mercredi....	19	5	20	10	»	»
Jeudi.....	18	5	22	6	»	»
Vendredi....	20	3	24	4	»	»
Samedi.....	23	4	27	14	»	2.0
Total....	380	132	430	153	106.9	20.8
Bordeaux						
Dimanche...	15	9	18	11	26	1
Lundi.....	13	»	19	9	»	1
Mardi.....	24	13	16	15	2	7
Mercredi....	20	7	21	15	»	2
Jeudi.....	21	1	23	11	»	»
Vendredi...	22	9	24	9	»	»
Samedi.....	24	12	24	13	»	5
Total....	398	154	428	207	93.0	39
Toulouse						
Dimanche...	18	5	19	11	»	5 0
Lundi.....	21	12	19	11	5	»
Mardi.....	25	12	»	15	»	0.7
Mercredi....	18	11	22	15	»	»
Jeudi.....	21	5	22	8	0.1	0.2
Vendredi...	24	13	27	9	»	0.2
Samedi.....	23	15	25	12	»	0.1
Total....	445	196	483	195	52.2	20.2
Perpignan						
Dimanche..	13	6	«	14	6	»
Lundi.....	19	8	20	11	»	»
Mardi.....	20	12	»	18	»	»
Mercredi...	25	14	»	»	»	»
Jeudi.....	22	»	27	13	»	»
Vendredi...	21	12	25	11	»	»
Samedi.....	20	12	25	13	»	»
Total.	408	229	396	236	85	44

	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	PLUIE 1924 mill.	PLUIE 1923 mill.
Châlons-sur-Marne						
»	»	17.2	9.5	»	7.2
»	»	16.8	11.4	»	7.6
»	»	20.0	8.6	»	0.4
»	»	18.2	10.6	»	»
»	»	17.2	11.0	»	6.2
»	»	14.0	9.5	»	7.5
»	»	13.6	3.0	»	»
		375.4	167.3		68.1
Besançon						
16	7	13	7	6	3
17	9	14	9	»	»
18	7	17	12	»	3
20	9	15	13	»	6
»	»	17	14	»	»
19	7	16	12	»	»
»	»	22	13	»	16
322	160	372	206	73	80
Lyon						
12	7	16	5	39	»
17	11	15	10	0.6	2
20	12	»	8	»	7
20	8	17	»	»	0.3
19	4	22	13	»	»
20	4	21	8	»	»
22	5	23	17	»	»
352	169	396	193	138.2	36 3
Marseille						
20	9	»	»	»	»
22	9	20	10	»	»
»	»	20	9	«	0.7
22	12	»	15	1	»
23	10	25	9	»	»
26	10	26	10	»	»
23	15	28	16	»	»
428	220	246	219	99.4	26.7
Montpellier						
21.1	7.9	18 9	5.1	0.3	0.3
20 1	6.5	24.2	15 2	»	»
23.6	13.1	29 1	14.9	»	»
23.1	9.7	27.0	9 5	»	»
22.5	7 0	24.1	9.0	»	1.4
22.0	13.5	17.9	15.9	»	1.5
21.4	11.3	16.8	4.2	»	»
441.9	228.2	483.2	215.1	142.9	3 2
Alger						
25	18	22	14	»	»
23	15	22	16	»	»
22	15	24	17	»	»
22	18	22	17	»	»
28	18	»	»	»	»
23	18	26	19	»	»
22	18	»	»	»	»
466	344	315	231	29	10.7

Observations. — Automne

VIGNES AMÉRICAINES

Viticulteurs ! n'oubliez pas qu'aux **Pépinières Girault** vous trouverez les plus beaux plants de vigne, avec authenticité et sélection rigoureusement garanties.
Pépinières Méridionales à **Carombe, Monteux, Sablet** (Vaucluse).

ADRESSER CORRESPONDANCE :

Établissements EUGÈNE GIRAULT 03 *Maison de confiance*

Pépiniériste-Viticulteur, **JAUNAY-CLAN** (**Vienne**) TÉL. Nos 3 et 0.25

Exposition Nle Paris 1911 : 1er Prix Médaille d'or. — Hors Concours. — Membre du Jury.

80 hectares vignobles et pépinières.

Plants greffés des meilleures variétés. — Producteurs directs recommandés, vastes champs de pieds-mères, champs d'expériences. — Prix modérés. Commandes et expéditions soignées.

Demandez Catalogue.

47me année **VIGNES AMÉRICAINES** 47me année

100 hectares, vignobles, vignes à bois et pépinières, situées dans le Lot, Dordogne, Garonne et Rhône.
Plants greffés, Producteurs directs, anciens et nouveaux de Couderc, Seibel, Bertille-Seyve, Malègue, Gaillard, Prady, etc., etc.

PÉPINIÈRES SOUS LE CONTROLE DE L'ÉTAT
Grand Prix d'honneur, Médaille d'or Paris 1900
pour plants et vins. Fournisseur du Ministère de l'Agriculture.

AUTHENTICITÉ ET SÉLECTION GARANTIES SUR FACTURE.

Envoi franco du Catalogue. Prix courant et tous renseignements sur demande.

GROS **PRIX MODÉRÉS** **DÉTAIL**

(*R. C. Cahors N° 1659*) Expéditions soignées, en caisses ou en ballots. S'adresser à :

M. Victor COMBES ✱, adjoint au Maire de **VIRE**, par **PUY-L'ÉVÊQUE** (Lot).

VIGNES AMÉRICAINES

Gros bois pour greffage, racinés, greffés-soudés, boutures pour pépinières,
Spécialité d'Hybrides de Berlandieri 150-15 — 333 E. M.

Authenticité, fraîcheur, choix garantis

Exportation, emballages soignés. — Envoi franco du Catalogue

HENRI BOYER, *Viticulteur-Pépiniériste,*
à **SAINT-GEORGES-D'ORQUES (Hérault).** — TÉLÉPH. 3.

Reg. Com. Montpellier. N° 1489.

PYRATOXYL

Insecticide d'hiver mouillant, Radical contre :

Pyrale, Mortalité des Souches

NOTICE GRATUITE

Laboratoires LARROCHE & Cie, 7, Rue Romiguières
TOULOUSE

Nouvelle Adresse :

6, faubourg de Colmar, à MULHOUSE.

Charrues

VIAU pour toutes cultures
Vigneronne VIAU
Tourne Oreille **VIAU**

NOUVELLE BINEUSE-RASEUSE
à VIGNE

Matériel complet pour Défoncement

HOUES — HERSES — SEMOIRS

PRESSES A FOURRAGE A BRAS

FOULOIRS

PRESSOIRS

HARNAIS VITICOLE

Ancienne Maison **VIAU**, fondée en 1852

Charles MONNIER, Suc[r]

142, 144, 146, rue Carreterie

à AVIGNON

TREUILS DE LABOURAGE

(SYSTÈME DOUILHET)

Toutes puissances à essence et électrique

DEFONCEMENTS à 0,50 pour plantations de vignes.

CHARRUES Balances Défonceuses.

CHARRUES vigneronne 4 et 5 socs pour tracteurs directs.

Moteurs industriels — Charrues brabants.

FORGES ET ATELIERS DES PYRÉNÉES — Société anonyme au cap. de 21,000,000
Siège social TARBES.

SECTION DE MOTOCULTURE, 36, rue du **Pont-de-la-Mousque, BORDEAUX.**
Téléph. 6252 — Télégramme F A P **Bordeaux.**

MANUFACTURE D'ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

L. FAURE-POUJOL

26, quai Notre-Dame, **BEZIERS**

R. C. A 1233 — Téléph. **6-82** — (Hérault).

ENGRAIS pour vignes et toutes cultures

ENGRAIS d'OS — CORNAILLES

POUDRE d'OS

Nitrate de Soude — Sulfate d'Ammoniaque

BOUILLIE BORDELAISE -- SOUFRE CUPRIQUE

SEMENCES D'AUTOMNE

CÉREALES, FOURRAGÈRES et POTAGÈRES

AVOINES, BLÉS, ORGES, SEIGLES

Avoines et Blés spéciaux à la Région méridionale

CATALOGUE SUR DEMANDE

Établissements Jules BARRIÈRE

GRAND PRIX Concours Agricole 1923 Carcassonne.

2, boulevard Omer-Sarraut, CARCASSONNE.

Entreprise Générale de Travaux publics et particuliers

(Établissements G. GRASSET, fondés en 1798)

CUVES EN CIMENT ARMÉ

et

INSTALLATIONS MÉCANIQUES DE CELLIERS

par

JEAN THUILE, Ingénieur-Constructeur

18, rue Terral, MONTPELLIER

R. C. Montpellier 1180 Téléphone **1-75**

COMPAGNIE GÉNÉRALE

DES

Produits Chimiques du Midi

Société anonyme. Capital: TROIS MILLIONS

MARSEILLE — 51, rue Saint-Ferréol, 51 — MARSEILLE

AIMÉ GARDAIR, Administrateur-Directeur

ENGRAIS CHIMIQUES POUR TOUTES CULTURES

Superphosphates minéraux, d'os et d'os noirs

Phosphate précipité d'os 38/42 acide phosphorique soluble au citrate d'ammoniaque

Nitrate de soude, Sulfate d'ammoniaque, Sulfate de potasse, Chlorure de potassium, Nitrate de potasse, Sulfate de cuivre, Sulfate de fer.

BOUILLIE DE RASSUEN ADHÉRENTE A PRÉPARATION INSTANTANÉE

Sels marins de toutes qualités pour la consommation, les industries et le bétail.

MATÉRIEL DE DISTILLERIE ET DE FLEGMERIE VITICOLE

(Système Paul)

APPAREILS MOBILES POUR DÉSULFITATION
ET PASTEURISATION DES MOUTS

(Système Paul)

WAUQUIER & Cie Sté Anonyme — **Constructeurs**

LILLE, 67-69, rue de Wazemmes — **PARIS,** 26, avenue Trudaine (IXe)

Pompes en tous genres — **Irrigations — Élévations d'eau**

Catalogue gratuit sur demande. R. C. Lille, n° 26270

Société Industrielle des Produits Melassés

9, rue de l'Arsenal, à MARSEILLE

CAROUBO

CAROUBES DE CHYPRE CONCASSÉES et DÉNOYAUTÉES

garanties sur facture contenir environ 50 o/o de Sucre pur

PRIX et ÉCHANTILLONS GRATUITS SUR DEMANDE.

Registre du Commerce de Marseille, N° 19.741.

VIGNES AMÉRICAINES

Grandes plantations de pieds-mères permettant de satisfaire toutes demandes de **Boutures greffables et Pépinières**

Pépinières non arrosées, situées en terrains calcaires et secs produisant des **Racinés greffables** et de tout premier choix

Greffés soudés — Authenticité garantie

L. ROQUE d'ORBCASTEL & SOUCHON, propres à BELLOC

par ALZONNE (Aude) Reg. du Com., N° 4987.

UN CÉPAGE SENSATIONNEL
"Le Tank"

Producteur direct incomparable avec une souche robuste au port érigé, qui se développe de façon extraordinaire, donnant en abondance des raisins aussi beaux que ceux de l'Aramon.

Sa résistance aux maladies est complète et son vin a la finesse et le bouquet de celui de nos meilleures variétés françaises.

Demander renseignements à **M. MANUEL,** à MONTSEVEROUX (Isère), qui offre également bois de greffages, plants greffés et racinés de toutes variétés.

Avant tout achat de plants de vignes, demander magnifique Catalogue orné de gravures.

Pommes de Terre de Semence

d'origine Bretonne

20 variétés à grands rendements

Beauvais, Early, Géante blanche, etc.

Expéditions par wagons et à partir de 50 kgs

Ecrire : UNION AGRICOLE BRETONNE

31, rue du Port

à SAINT-BRIEUC (Côtes-du-Nord)

Boutures-Pépinières

41-B, 420 A, 3309, 93-5
et RUPESTRIS DU LOT
DISPONIBLES

au Domaine de Bagnols
par Castelnau-d'Estretefonds (Haute-Garonne)

SOCIÉTÉ ANONYME DES ANCIENS ÉTABLISSEMENTS
J.-B. TORRILHON
AU CAPITAL DE 7.500.000 FRANCS
CLERMONT-FERRAND, CHAMALIÈRES et ROYAT (Puy-de-Dôme)

Spécialité de **Tuyaux** de toutes dimensions, pour pompes à incendie, arrosage, transvasement des vins, bières, vinaigr[illegible]idéo, etc., vapeur haute pression, battage de pieux, accouplement de freins, etc.
Caoutchouc pour joints en feuilles de toutes dimensions, avec ou sans insertion ; tabliers de machines, garniture presses, rondelles pour régulateurs, niveau d'eau, presse-étoupes ; rondelles-cannettes, etc., etc.
Courroies pour transmissions et pour élévateurs ; tampons pour norias ; balais-racloirs ; tapis caoutchouc.
Vêtements imperméables pour civils et militaires, valets de pieds et cochers ; blouses Torrilhon pour chauffeurs ; articles pour mégissiers, brasseurs, blanchisseurs et mineurs, etc.
Pneumatiques Torrilhon pour cycles, motocycles,
Bandes pleines et Bandes américaines B. et S. pour camions automobiles.
Chaussures caoutchouc pour l'hiver et pour les sports, bains de mer, etc. — Talons tournants.

MAISONS DE VENTE Reg. Com. Clermont-Ferrand, N° 2106.
A PARIS, BORDEAUX, LILLE, NANTES, LYON, MARSEILLE, TOULOUSE, NANCY

Comptoir Agricole Cristofini & Vernet, fondé en 1875

VERNET et NOUGARET Succrs BÉZIERS Téléph. 2.11

Les meilleurs produits
Les meilleurs prix

Spécialités

Engrais V. N.	Matières premières.
Guano de Poisson.	Bécot, etc. . . . .
Mérithal.	Contre le Court-Noué.
Pyralor,	Contre pyrale, cochylis, eudémis.

"Sulphoferment"

Le meilleur produit pour la vinification
Plus de 6.000.000 d'Hectos traités pendant les vendanges de 1923.

Le **SULPHOFERMENT** est garanti conforme au Décret d'Août 1921.

R. C. Béziers. B. 19

VIGNES AMERICAINES
PLANTS GREFFÉS et PLANTS RACINÉS
Maison GENDRE, A QUISSAC (Gard)

CUVES A VIN, ALCOOL

avec ou sans revêtement en verre

BORSARI & C°
Ingénieurs-Constructeurs

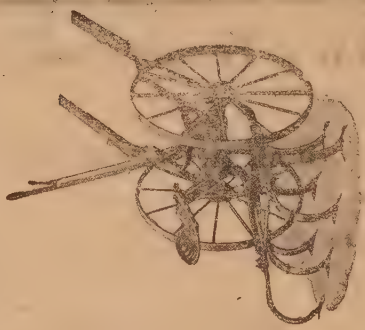
PARIS, 14, Boulevard Magenta
BÉZIERS, 75, Boulevard de Strasbourg

Adresses télégraphiques : **Borsari - Paris** **Borsari - Béziers**
Téléphone : **Paris Nord - 16,75** **Béziers 1327**
Projets, devis, visites gratuits R. du C. Béziers, N°s 7010-7011.

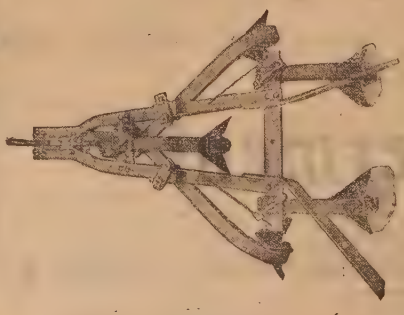
R. C. Carpentras N° 1916-357.

VIGNES AMÉRICAINES
EMILE FENOUIL
CARPENTRAS (Vaucluse)

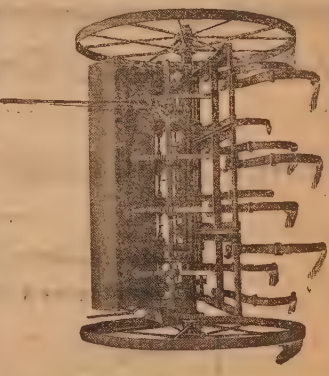
METHODE "JEAN" — Ni motte, ni herbe, ni croûte.
Instruments pratiques pour l'appliquer.



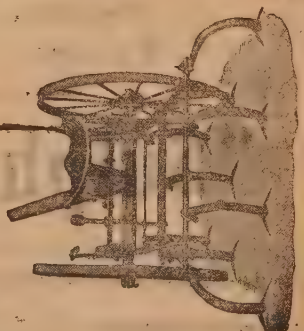
N° 1. — Cultivateur 5 dents, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 20. **Prix : 170 fr.**



N° 2. — Cultivateur 7 dents à siège, largeur de roue à roue 0 m. 75, largeur de travail de 0 m. 75 à 1 m. 50. **Prix : 420 fr.**



N° 3. — Cultivateur 9 dents à siège, largeur de roue à roue 1 m., largeur de travail extensible de 1 m. à 1 m. 75. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales. **Prix : 455 fr.**



N° 4. — Se fait en 8, 10, 12, 13, 16 et 18 dents avec roues de 1 m 20 pour céréales et de 1 m. pour la vigne. Sa largeur de travail peut atteindre 2 m. 50 avec 18 dents. Peut porter Distributeur d'engrais ou Semoir à céréales.

S'adresser à JEAN, constructeur, 18, route de Toulouse, à Carcassonne ou à BARTHELEMY, constructeur, à Latour-sur-Orb (Hérault).

Vignes Américaines

Propriétaires désireux d'avoir des plants avec authenticité et fraîcheur absolues à des prix défiant toute concurrence,

Adressez-vous à

S. FRIGARA, Viticulteur, Campagne Souville

CARPENTRAS (Vaucluse)

Représentants sérieux demandés.

Superbe Propriété à vendre

dans la région de MENDE (Lozère)

kilomètres gare — exploitation facile — superficie : 265 hectares, dont moitié très bien boisée en pins sylvestres (5 à 6.000 M.³ et bois d'avenir) — Ferme et Maison de Maître. — Affaire unique pour rapport immédiat et placement d'avenir.

Pour traiter, s'adresser : à **M. REYNIER,**

6, rue Bourgneuf, à SAINT-ÉTIENNE (Loire).

SOCIÉTÉ DES

ÉTABLISSEMENTS BARBET

Société Anonyme Capital 2.500,000 Frs. — Reg. Comm. Paris 30.418

PARIS. — 5, rue de l'Échelle, 5 — PARIS

Installations complètes de

DISTILLERIES

EAUX DE VIE

de grande finesse même avec les crus les plus vulgaires

NOUVEAUX PROCÉDÉS **BARBET** POUR

VINIFICATION ASEPTIQUE

Fermentations pures

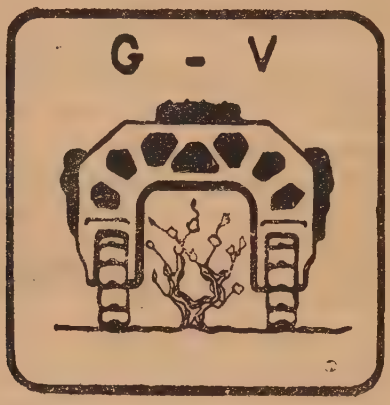
PURS JUS CONCENTRÉS DE FRUITS

— BOISSONS PRIVÉES D'ALCOOL —

USINES à BRIOUDE (Haute-Loire)

Le TRACTEUR VIGNERON GEORGES VIDAL

Système breveté S. G. D. G. Georges VIDAL, Ingénieur des Arts et Manufactures



Exécute en toutes saisons
mieux qu'avec des chevaux
plus sûrement
plus vite
plus économiquement
TOUTES FAÇONS
culturales
en tous vignobles
avec tous outils d'usage courant
Socs vignerons, araires Canadiennes, etc.
Défoncements
et tous travaux agricoles
Tourne sur place

Renseignements et Commandes } **Tracteur Vigneron GeorgesVidal,**
19, rue Maguelone, MONTPELLIER.

Reg. du Commerce Montpellier, N° 6024.

Si le **FILTRAGE DES VINS NOUVEAUX** vous crée des soucis

Souvenez-vous..... que les **FILTRES L. BEURET**

grâce à leur avantage de faire de la **POLYFILTRATION INTEGRALE**

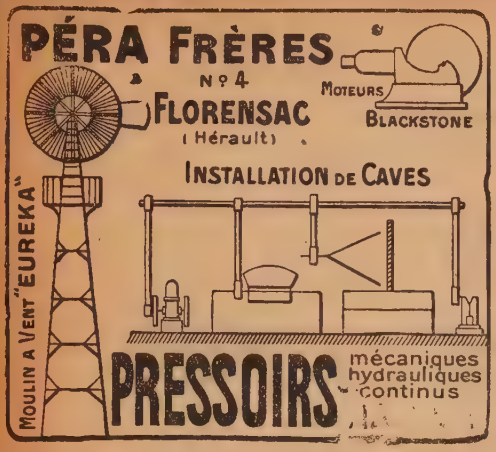
vous donneront rapidement des **VINS LIMPIDES ET BRILLANTS**

Catalogues, Références, Renseignements, franco sur demande

Dépôts à: Paris, Béziers, Epernay, Saumur, Alger, Oran, Bône, Tunis Philippeville, Bruxelles.

Livraison rapide d'appareils de tous débits

E. TROCOLLO Fils, Constructeur, 56, rue Kléber, **MARSEILLE.**

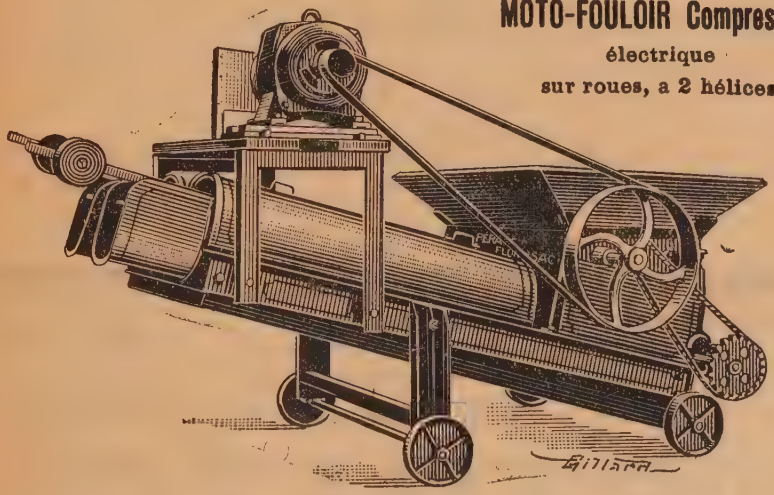


Catalogue général

Franco sur demande

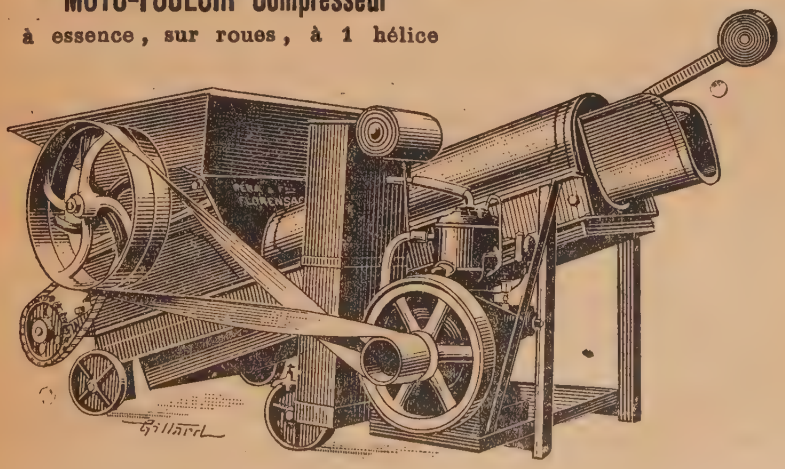
MOTO-FOULOIR Compresseur

électrique sur roues, a 2 hélices



MOTO-FOULOIR Compresseur

à essence, sur roues, à 1 hélice



R. C. Agde 1027-1028.

Société Alsacienne de Produits Chimiques

Société anonyme au capital de 30 millions de francs

Siège social : **63, Boulevard Haussmann, PARIS.**

Marque SAPC déposée

« COSAN-SAPC »

SOUFRE COLLOIDAL

contre l'oïdium de la vigne et des arbres fruitiers

S'emploie en simple dissolution dans l'eau ou la bouillie cuprique

Pour tous RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER à

Compagnie AUXILIAIRE VITICOLE

15, avenue Georges-Clémenceau, à BÉZIERS (Hérault)

HORTICULTEURS **VITICULTEURS** **MARAICHERS**

Si vous voulez obtenir des récoltes saines et abondantes
employez la BOUILLIE SULFOCALCIQUE

LE "PARATOL"

Nouveau produit breveté, fabriqué industriellement par
les Etablissements MALETRA, à Petit-Quevilly (Seine-Inférieure)

Il détruit radicalement tous les INSECTES :

l'Altise, l'Eudémis, le Tigre, le Kermès, l'Anthonone, le Carpocapsa, Pucerons, Limaces et Vers blancs.

Les CRYPTOGAMES :

Tavelure, Mildiou, Oïdium, Chancre du pommier, la Cloque.

Le PARATOL est insecticide, fongicide et bactéricide. C'est le plus puissant désinfectant du sol, des fumiers, des arbres, des plantes et de la vigne.

Il agit préventivement et curativement. A lui seul il remplace les sulfatages, soufrages et échaudages.

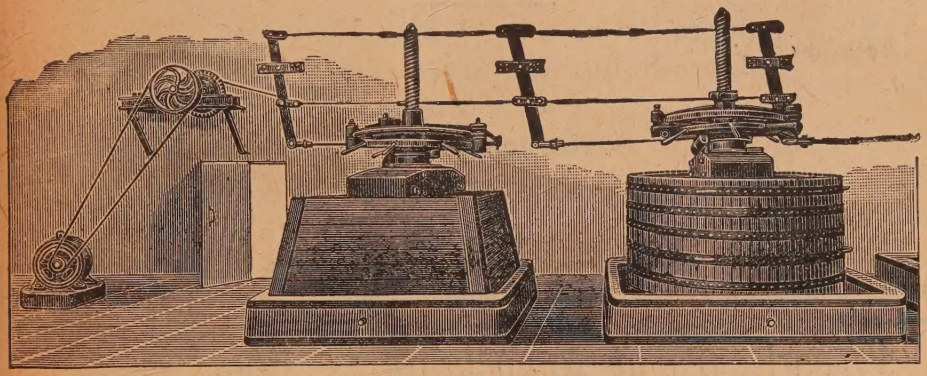
Les traitements au Paratol sont les plus efficaces et les plus économiques.

Demandez notices et renseignements aux **Établissements MALETRA,**
PETIT-QUEVILLY (Seine-Inférieure).
et chez tous nos dépositaires, à agents régionaux en Province.

L'AUTO-BALANCE

Dispositif de commande au moteur des Pressoirs à Levier de tous systèmes

Le plus simple. - Le plus robuste. - Le plus pratique



Établissements GUYOT à CARCASSONNE

Jh CARRIERE, Ingénieur (A & M), Gendre - Successeur

Registre du Commerce Carcassonne, N° 1.010.

VIGNES AMÉRICAINES : Boutures, Racinés, Greffés

STATION D'ESSAIS D'HYBRIDES PRODUCTEURS

Léon CROUZAT, viticulteur, CARCASSONNE (Aude). *Téléphone 6-32*

accepte de donner toutes garanties d'authenticité que demandera l'acheteur.

Plantations et Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique — **Greffage** par souscription.

On peut visiter toute l'année. Reg. Com. Carcassonne N° 3866.

Comptoir FRANCO-ALGÉRIEN

Usine hydraulique à Velaux (B.-du.Rhône)

Fabricant exclusif des **PRODUITS SÉBASTIAN**

Anticryptogamiques, insecticides et œnologiques

EUDÉMINE : Traitement d'Hiver contre les parasites de la Vigne

Bouillies { **Cupro-Sulfureuse — Bleu-Turquoise**
Cupro-Sulfureuse Arsénicale — Arsénicuprique

Poudres { **Soufrol — Stéacuprol**
Soufrolinsectid — Talinsectid

Vinose, produit œnologique breveté S. G. D. G.

Demander renseignements et catalogue au siège de la Société :
56, rue SAINT-FERRÉOL (Marseille)
Tribunal de Commerce de Marseille, N° 39355.

Viticulteurs et Négociants en Vins !

SUPPRIMEZ tous les goûts de moisi, goûts de fûts et mauvaises odeurs, par l'EMPLOI du

DÉSINFECTANT RADICAL R-D (Déposé)

avec lequel un simple lavage suffit, et l'OZONITE pour le décrassage et le lavage du matériel.

MACHINE ROULEUSE à caver les fûts — RINCEUSE à eau chaude, eau froide et vapeur.
SOUTIREUSE — MACHINE à laver les bouteilles.
CHAMPAGNISATION des Vins par appareil breveté.

Etablissements P. LANDOUZY, 27, rue Wazemmes, à LILLE (Nord).
Directeur : **J.-B. CORNAVIN**, Ingénieur E. N. A. M. (On demande des représentants).

DESTRUCTION DU ROT-BRUN, MILDIOU, OIDIUM

TRENTE ANNÉES DE SUCCÈS

Th. SKAWINSKI

38, Cours du Chapeau-Rouge, 38

BORDEAUX

Soufre cuprique xxx SKAWINSKI.

« L'Étoile », Poudre Médocaine pour Bouillie.

Registre du Commerce Bordeaux N° 217-A

Henri MARTIN et Fils

Georges MARTIN Fils

Successeur

Directeur: **E. CAMBON**

AUBIGNAN (Vaucluse)

Télég. MARTIN-AUBIGNAN Téléph. 1 LIEBER'S code Used

VIGNES AMÉRICAINES SÉLECTIONNÉES

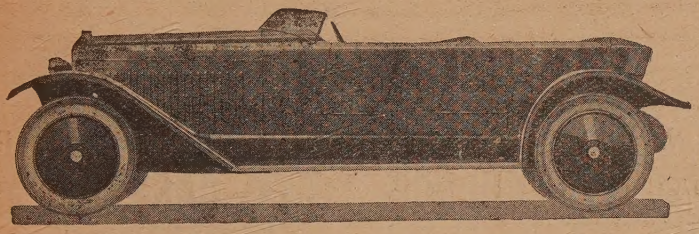
DOMAINES de SAINT-SAUVEUR et de LA FLORANE
(150 Hect. de Vignes-Mères et de Pépinières)

Bois bruts. Bout. de toutes sortes. Plants racinés. Plants greffés.

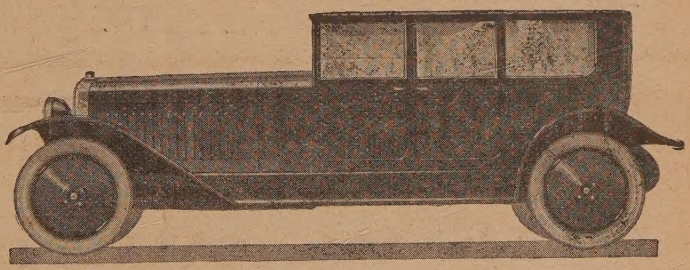
VOUS NE FIXEREZ PAS VOTRE CHOIX AVANT

d'avoir vu et essayé LA 10 CV SPORT VERMOREL

ELLE SATISFAIT A TOUS VOS DÉSIRS



TORPEDO 10 CV SPORT



CONDUITE INTÉRIEURE 10 HP

MAGASIN D'EXPOSITION

MONTPELLIER, 7, rue de la République

GARAGE & ATELIER DE RÉPARATIONS

8, RUE DOM-VAISSETTE

Automobiles **VERMOREL,** VILLEFRANCHE-S/SAONE

Rhône

USINES SCHLŒSING FRERES & CIE

175, rue Paradis, MARSEILLE

Maison fondée en 1846. Usines à Marseille, Sêptèmes, Arles

Société Anonyme par Actions. Capital : 3.600.000 Francs

Les plus hautes récompenses aux Expositions

BOUILLIE SCHLŒSING

Radicale contre MILDIOU

Souveraine contre BLACK-ROT

LA PLUS EMPLOYÉE DANS LES VIGNOBLES DU MONDE ENTIER

BOUILLIE CUPRO-ARSENICALE

Radicale contre COCHYLIS, EUDEMIS, ALTISE, URBEC, MILDIOU et BLACK-ROT de la Vigne ;

DORYPHORE et PHYTOPHTORA de la Pomme de terre ;

TAVELURE, CARPOCAPSE, CHEIMATOBIE des Arbres fruitiers, etc.

SOUFRES NOIRS

avec, ou sans VERDET ATOMIQUE ADHÉRENT A SEC

Remplacent très avantageusement les soufres jaunes et stéatites, talcs, etc. contre OIDIUM, MILDIOU, etc., etc.

SOUFRE "GLORIA SCHLŒSING"

pour le méchage des fûts et le mutage des moûts

Très supérieur aux mèches soufrées, soufrettes, etc.

Excellent pour la désinfection des poulailliers, écuries, étables, locaux, etc.

Autres spécialités

PYRALION SCHLŒSING contre FOLLETAGE, PYRALE, etc.

SOUPRENIC SCHLŒSING, soufre noir insecticide.

ANTILIMACE SCHLŒSING, contre limaces, escargots etc.

MICROPHOSPHATE SCHLŒSING, nouvel engrais phosphaté.

Renseignements et Notices sont envoyés franco sur demande.

Registre du Commerce, Marseille n° 14.942